€ 4
APRILE
2018

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**IL PRANZO**
UN MENU PER FARE BELLA FIGURA

**A TAVOLA CON IL PAPA**
(E LE SUE RICETTE)

Uovo farcito
p. 83

**I DOLCI PIÙ ELEGANTI**
NOTA BENE:
SEMBRANO DIFFICILI MA SONO FACILI

DOVE E COSA MANGIARE A **VENEZIA**

## FINALMENTE PASQUA

ISSN 1121-1504
IN EDICOLA DAL 20.03.18

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART. 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

# SÌ, MI SONO MESSA AI FORNELLI

E vi ho preparato un *dashi*, un brodo giapponese che fa da sfondo a molti dei piatti che poi troviamo nei sushi bar d'Occidente. Mi direte voi, cosa c'entra parlare di Giappone quando siamo *La Cucina Italiana*? È una questione di palato, accetto tutto quello che mi fa crescere anche se non è italiano. Accolgo ingredienti sconosciuti, in fondo lo erano anche le patate e i pomodori dopo la scoperta dell'America. Del resto, siamo un popolo di viaggiatori, siamo figli di Cristoforo Colombo e di Marco Polo. E allora perché non importare le nostre esperienze in tavola? Perché non possiamo assaggiare pietanze inconsuete e poi farle nostre (come succede in mezzo mondo con le nostre pizze e i nostri mangiari)? All'inizio del '900 i giapponesi hanno individuato un sapore tenue come l'*umami*, lievemente sapido e affumicato, delicatissimo. Andare a Kyoto e identificarlo è come disegnare per la prima volta un acquerello. Poco potente, poco definito ma è l'origine di una sensibilità più fine, di una sfumatura che ora sai leggere sul palato e tracciare sul foglio. Provate a preparare il *dashi*, gli ingredienti si trovano facilmente anche in Italia, provate quel momento che assomiglia a una nuova avventura. Per un buongustaio è il principio di una diversa consapevolezza. E magari di un viaggio.
P.S. Per coincidenza, la colomba realizzata da Nicolò Moschella e l'uovo della copertina di Nicola Di Lena sono stati decorati dalla giapponese Sachiko Ito.

*Maddalena Fossati Dondero*
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

La colomba (artigianale già pronta oppure fatta da voi con la ricetta a pag. 87) si può decorare con glassa o panna montata, piccoli frutti, bonbon, meringhette e fiori edibili.

IN COPERTINA
Uovo farcito (pag. 83), ricetta di Nicola Di Lena, foto di Riccardo Lettieri

**La filosofia che ci guida dal 1929**
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA
INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA
TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

FOTOGRAFIE MASSIMO BIANCHI, GIACOMO BRETZEL, 123RF, ISTOCKPHOTO

LA CUCINA ITALIANA
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

# sommario

112



## Il Ricettario



## La Scuola



## Guide

# UN MONDO DI CUCINA

**Ogni mese** l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su *lacucinaitaliana.it*

SIAMO
## Digital

**SOCIAL NETWORK**
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Instagram, Google Plus.

**LA COPIA DIGITALE**
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

LA CUCINA ITALIANA
**LA SCUOLA**

E IN PIÙ
## Facciamo Scuola

**LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA**
è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese. Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina. *scuola.lacucinaitaliana.it*

**Per scrivere alla redazione:**
*cucina@lacucinaitaliana.it*
Piazza Castello 27, 20121 Milano

# LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

**N. 04** - Aprile 2018 - **Anno 89°**

**Direttore Responsabile**
MADDALENA FOSSATI DONDERO

**Art Director**
BRENDAN ALLTHORPE

**Caporedattore**
MARIA VITTORIA DALLA CIA

**Web Editor**
SABINA MONTEVERGINE

**Contributing Editor**
FIAMMETTA FADDA

**Redazione**
LAURA FORTI (redattore esperto) - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI (redazione testi web) - rangiolani@condenast.it
**Ufficio grafico**
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
**Photo Editor**
ELENA VILLA
**Cucina sperimentale**
JOËLLE NÉDERLANTS
**Styling**
BEATRICE PRADA (consultant)
**Segreteria di Redazione**
VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

**Cuochi**
SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, NICOLA DI LENA, SERGIO DUSSIN, NICOLÒ MOSCHELLA, JOËLLE NÉDERLANTS, SAURO RICCI, DIEGO ROSSI

**Hanno collaborato**
ALBERTO DEL GIUDICE, AMBRA GIOVANOLI, SACHIKO ITO, SARA MAGRO, SARA PORRO, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALERIA VANTAGGI, VALENTINA VERCELLI, ROBERTO ZICHITTELLA
**Per le immagini**
AG. 123RF, AG. CONTRASTO, AG. ISTOCKPHOTO, AG. SHUTTERSTOCK, AG SIME, GIANNI BERENGO GARDIN, MASSIMO BIANCHI, GIACOMO BRETZEL, GIOVANNI DE SANDRE, RICCARDO DELFANTI, ROBERT HOLDEN, MATTEO IMBRIANI, STEFAN KIRCHNER, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE LOVATTI, MARIE-PIERRE MOREL, WALTER ZERLA

**Direttore Editoriale e Comunicazione Corporate** LUCA DINI

**Direttore Generale Sales & Mktg** FRANCESCA AIROLDI
**Sales & Marketing Advisor** ROMANO RUOSI

**Advertising Manager** FEDERICA METTICA
**Responsabile Content Experience Unit** VALENTINA DI FRANCO. **Responsabile Digital Content Unit** SILVIA CAVALLI

**Digital Sales Director:** CARLO CARRETTONI. **Moda e Oggetti Personali:** MATTIA MONDANI Direttore
**Beauty:** MARCO RAVASI Direttore. **Grandi Mercati:** MICHELA ERCOLINI Direttore. **Arredo:** CARLO CLERICI Direttore
**Triveneto, Emila Romagna, Marche:** LORIS VARO Area Manager
**Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia:** ANTONELLA BASILE Area Manager
**Mercati Esteri:** MATTIA MONDANI Direttore
**Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra:** ANGELA NEUMANN
**New York:** ALESSANDRO CREMONA. **Barcellona:** SILVIA FAURÒ. **Monaco:** FILIPPO LAMI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
**Presidente** Giampaolo Grandi
**Amministratore Delegato** Fedele Usai
**Direttore Generale** Domenico Nocco

**Vice Presidente** Giuseppe Mondani. **Direttore Centrale Digital** Marco Formento
**Direttore Circulation** Alberto Cavara. **Direttore Produzione** Bruno Morona
**Direttore Risorse Umane** Cristina Lippi. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** Luca Roldi
**Branded Content Director** Raffaella Buda. **Digital Marketing** Manuela Muzza. **Social Media** Roberta Cianetti
**Digital Product Director** Pietro Turi. **Head of Digital Video** Rachele Willig
**Digital CTO** Marco Viganò. **Enterprise CTO** Aurelio Ferrari
**Digital Operations e Content Commerce Director** Roberto Albani

Sede: 20121 **Milano**, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 4 place du Palais Bourbon 75007 **Paris** - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. **New York**, 125 Park avenue suite 2511 New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. **Istanbul**, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - **Turkey** - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

# notizie *di cibo*

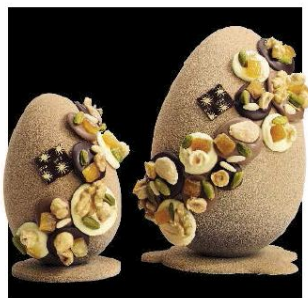
## Flamingo mania

Tenetevi forte: sono di cioccolato dall'inizio alla fine i fenicotteri di questa pagina, inclusi le foglie e il pianale di appoggio. Li ha realizzati a mano il mitico pasticciere **Ernst Knam** per la Pasqua 2018. Ce n'è per tutti, la forza del fondente, il classico al latte o la goloseria del bianco. Per chi preferisce altri dolci, ci sono anche le pastiere. eknam.com

TESTI A CURA DELLA REDAZIONE

Nero fuori e dentro: è una novità de **Il Viaggiator Goloso** l'uovo gourmet in una elegante confezione. In puro cioccolato fondente artigianale, con pregiate nocciole del Piemonte. *ilviaggiatorgoloso.it*

Un'azienda di giocattoli più un'azienda dolciaria, nel periodo di Pasqua: risultato, uova super colorate e allegre. **Globo Giocattoli** con **Bauli** assicurano cioccolato di qualità e sorprese creative. *bauli.it* e *globo.it*

Sempre alla ricerca di novità, **Muzzi Antica Pasticceria** propone una Colomba ai fiori di sambuco e lime semicandito. Un aroma inedito e delicato per il classico pasquale. *pasticceriamuzzi.com*

Le uova di Galileo Reposo, pastry chef di **Peck**, sono originali sculture: le *Golden Eggs* in foto sono ricoperte di cioccolato al latte con medaglie di 3 cioccolati, frutta secca e canditi. *peck.it*

# A ciascuno il suo

Quando si tratta di uova non si scherza: noi italiani nel 2017 ne abbiamo comprate (e gustate) quasi 32 milioni. E quest'anno? Ecco tutte le nuove leccornie da assaporare il giorno di Pasqua

Quest'anno, la magia di **Ferrero Rocher** assume una nuova forma, quella di uno scoiattolino, preparato con un goloso connubio di cioccolato e nocciole. Da condividere e da regalare. *ferrero.it*

Un uovo coperto di piume, leggiadro. Non a caso si chiama *Uovo Piuma* ed è realizzato artigianalmente con materiali eccellenti da **Bodrato**. Non resta che assaggiarlo. *bodratocioccolato.it*

È ancora più bello il coniglietto della nuova collezione **Lindt** *Gold Bunny Flower*. Una certezza, di finissimo cioccolato al latte, realizzato dai maître chocolatier della casa svizzera. *lindt.it*

Tante belle mandorle salate e nocciole Piemonte Igp si avvolgono in un unico abbraccio con il cioccolato bianco. Il risultato (strepitoso) è l'*Uovo Piemonte* di **Caffarel**. *caffarel.com*

FOTO RICCARDO DELFANTI

# Pungersi, che gioia

Succede a Milano tra il 20 e il 21 aprile, per scoprire le origini del miele

L'idea è dello studio londinese Bompas & Parr fortemente specializzato nel creare esperienze sensoriali fuori del comune. Per gli ultimi giorni del Salone del Mobile (17-22 aprile) nel Design District di Brera, in piazza San Marco 8, si esibirà con un'installazione artistica intitolata *The Joy of Bees* incentrata sul sapore, la texture e l'aroma delle varietà di miele più esclusive al mondo. Un'opera voluta da **Relais & Châteaux** per far conoscere il miele proveniente dalle arnie di tutte le proprietà dell'associazione, che riunisce ristoranti gastronomici, hotel di lusso, resort e ville. Sarà straordinario scoprire come nasce veramente il nettare, assaggiarne tutte le diverse tipologie e conoscerne le preziose proprietà. E *The Joy of Bees* lancerà anche un messaggio importante su quanto sia prioritario per il pianeta difendere la biodiversità. Un omaggio alle api che ci regalano un prodotto eccellente per la salute.

## Lui chi è?

Stefano Cavada, youtuber e food blogger altoatesino, è arrivato su La7d con il programma *SelfieFood*, tutti i giorni dalle ore 18. Ci mostra i piatti replicabili a casa che impazzano sui social e ogni settimana riceve dagli spettatori tre piatti che cucina inventando la ricetta in diretta.

## Pizza e design

Ci si vede alla **Triennale**, negli spazi del caffè al piano terra, per assaggiare una delle Margherite più buone di Milano, anzi una **Social Pizza** per condividere con chi vi pare il meglio che esce dal forno (e dal genio) di Cristian Marasco.

## Un bel lifting

**Lo storico locale milanese Motta Milano 1928 si dà una bella rinfrescata, senza perdere quell'aplomb dei tempi passati grazie al lavoro di COLLIDANIELARCHITETTO. Affacciato sulla Galleria e al piano terra de Il Mercato del Duomo, è il luogo ideale per una colazione classica, pranzo e merenda 100% italiani. Bella la carta dei cocktail. ilmercatodelduomo.it**

## Lasciamoci guidare

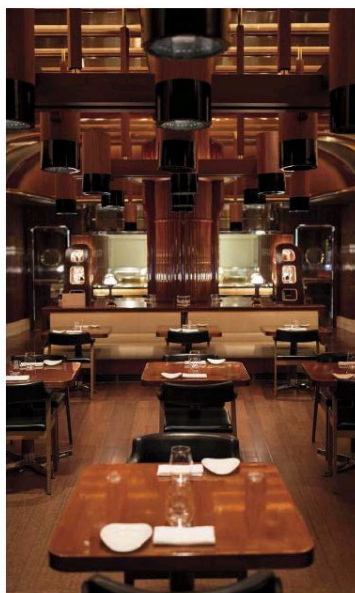
Sono 94 i cuochi e gli osti di cui si parla nella nuova guida *Le Soste 2018*. E da quest'anno nella mappa del buono e del bello (come la chiamava Marchesi) arrivano altri 10 nomi tra cui Antonio Guida del Seta di Milano e Alfredo Russo di Dolce Stil Novo di Venaria Reale (Torino). lesoste.it

FOTO ADDIE CHINN

# Quando la tavola è strana (e piace)

Mica facile bere in un bicchiere che sembra una zampa di gallina o ancora in un pesce che sguazza o in una renna intenta a fare yoga. La collezione è firmata da Analogia Project e, insieme a quelle di altri designer (Eligo, Flatwig Studio, Studio Lido e Zaven), fa parte del progetto *The Surreal Table* dei vini di **Santa Margherita** curato da Davide Fabio Colaci e presentato durante la Design Week. Gli oggetti cambiano ruolo, per raccontarci e svelarci un modo inatteso di stare a tavola. La ritualità è diversa. Dal 17 aprile al 18 maggio andranno in onda delle cene firmate da Enrico Bartolini che proporrà i suoi piatti in abbinamento ai cinque progetti e ai vini di Santa Margherita. santamargherita.com

## Che vista

Sembra di stare a bordo di uno yacht di lusso invece siamo nel ristorante **The Stage** al primo piano del concept store di Replay in piazza Gae Aulenti a Milano. Vi si accede anche tramite una scala di acciaio esterna e funziona come sushi bar ed enoteca, oltre che come corposa location per aperitivi. replaythestage.com

## Piccola ma tanto buona

Già il nome dice tutto: si chiama *Tiny*, la nuova piccola macchina da caffè **Lavazza** A Modo Mio. È la più compatta, agile, in 6 colori brillanti. Con una tasto solo si fa tutto. lavazza.it

## Primo gin d'Italia

Si chiama **Collesi** e ha vinto il primato di miglior gin italiano secondo la prestigiosa classifica mondiale World Gin Awards annunciata a Londra. collesi.com

## Aceto di vino fashion

Sì, perché è in una bellissima bottiglia, firmata **Galateo & Friends** e disegnata da Carlo Volpi per tutto quello che di buono compare sulla tavola: aceto di vino, balsamico, olio extravergine d'oliva... galateofriends.it

FOTO GIOVANNI DE SANDRE

## Una faccenda svizzera

Sono tanti gli aperitivi che i Formaggi dalla Svizzera hanno organizzato per i milanesi (grazie). Il tour iniziato il 2 marzo scorso prosegue il 21, 23, 28 marzo nei locali più divertenti e affollati di Milano per poi proseguire anche in aprile. Tutte le tappe le potete trovare sul sito formaggisvizzeri.it

## Oltre la tovaglia

Sono quasi dei classici i piatti *Hybrid* firmati **Seletti**. E ora arrivano le tovagliette all'americana di CTRLZAK. Realizzate in sughero e ricoperte di plastica, danno alla tavola un mood eclettico e originale. Da osare anche in situazioni formali. seletti.it

# Tiramisù Day

Il 21 marzo è un giorno importante. Possiamo giurarci. In tutta Italia si celebra una delle nostre glorie nazionali

Il tiramisù viene mangiato allegramente in tutto il mondo. Abbiamo deciso di dargli allora un vero compleanno che coincide con il primo giorno di primavera. Sarà anche perché appena ne metti in bocca un cucchiaio è tripudio di gioia. Per ribadire che il tiramisù è cosa nostra, **Eataly** con lo chef Enrico Panero creerà un dolce con ingredienti di altissima qualità, come le uova biologiche dell'azienda Olivero Claudio che alleva le galline a terra ai piedi delle montagne cuneesi. O ancora il cacao Venchi, i savoiardi SavoSardo, fatti a mano proprio come facevano le donne di casa di una volta, il caffè Il Supremo di Pausa Café, da piccole piantagioni della zona Huehuetenango in Guatemala, coltivato secondo i criteri dell'agricoltura sostenibile tra i 1500 e i 2000 metri di altitudine, il mascarpone Mambelli solo da ottima crema di latte... sarà la quintessenza del tiramisù. Da assaggiare con urgenza. eataly.net

## Le Hawaii a Roma

Inaugura nella capitale il 21 marzo, nel centrale rione Monti, **Ami Pokè**, il primo Hawaiian Bar d'Italia. Aspettiamoci: scodelle di riso marinato, pesce crudo e frutta tropicale. Ci sarà anche la formula *Build Your Own Bowl* (crea tu la tua ciotola), piatto da comporre come meglio si preferisce. Aloha! amipoke.com

FOTO ARCH. LA CUCINA ITALIANA

# CONNUBIO DI QUALITÀ

PER PIATTI ECCELLENTI, SALUTARI E VELOCI DA REALIZZARE A CASA. COMPLICI UN PIANO DI COTTURA INTELLIGENTE DAL DESIGN RIGOROSO E UN FORNO SORPRENDENTE DALLO SPIRITO GREEN

**Le performance dell'alta cucina sono merito di un affiatato staff di cuochi.** Risultati replicabili anche da gourmet «dilettanti» nella propria cucina, se la tecnologia è di alta qualità. Lo dimostrano il nuovo piano di cottura misto e il forno a vapore assistito Smart Steam di Smeg. Un connubio ideale di tecnologia e flessibilità per ricette gustose, ma leggere. Due alleati da abbinare per ottenere piccoli capolavori gastronomici.

## IL PIANO ECLETTICO

**Doppia cottura**
Due tipologie di cottura nel **piano Smeg PM6912WLDR**, che combina un bruciatore ultrarapido a tripla corona di fuoco con potenza 6000 W e zone a induzione, per la massima flessibilità e versatilità.

**Calore senza limiti**
Per chef amanti dell'innovazione, l'induzione si rivela la soluzione ideale per cotture rapide. Grazie al sistema Multizone è possibile l'utilizzo contemporaneo di più recipienti con la massima efficienza.

Smeg sarà presente al Salone del Mobile PAD n°9 FTK, stand n°A06 - A08 dal 17 al 22 aprile 2018

## IL FORNO ECOLOGISTA

**Cucinare Smart**
Il comodo e intuitivo display TFT Touch rende il forno a vapore Smart Steam di Smeg facilissimo da usare e permette di scegliere tra 5 livelli di cottura e 50 diversi programmi automatici. Un gioiello facile anche da pulire grazie alla pirolisi, un processo che, riscaldando a 500°C la cavità interna, polverizza i grassi residui.

**Vapore con gusto**
Esaltare il sapore naturale degli ingredienti, mantenendone inalterate le proprietà nutrizionali: in cucina ora è realizzabile con facilità.
**SFP6604STNR**
**Il nuovo forno Smeg** con sistema Smart Steam combina la cottura a vapore con quella tradizionale mediante una ventola interna che distribuisce l'umidità in modo omogeneo.

## LA RICETTA PROVATA PER VOI

### AGNELLO LACCATO AL MIELE E PEPE ROSA

***Ingredienti per 4 persone***
*1,9 kg cosciotto di agnello con stinco*
*450 g fave sgranate - 200 g piselli sgranati - 50 g miele di acacia*
*2 g semi di girasole*
*12 g semi di zucca decorticati*
*5 g bacche di pepe rosa secche*
*3 g semi di finocchio - amido di mais*
*olio extravergine di oliva - sale - pepe*

**INCIDETE** la polpa del cosciotto liberando l'osso dello stinco ed eliminatelo; lasciate invece l'osso della coscia, spuntatelo e ripulitelo, raschiandolo con un coltello. Legate la polpa con lo spago in modo da dare all'arrosto una forma compatta.
**CONDITELO** con olio, sale e pepe, mettetelo in una pirofila insieme con gli ossi di scarto e infornate con funzione UMIDIFICATA livello MEDIO + VENTILATO a 180 °C per 50'.
Poi girate l'arrosto e togliete gli ossi dalla pirofila; infornatelo nuovamente e fatelo cuocere, girandolo ancora almeno due volte, per circa 1 ora.
**METTETE** gli ossi di scarto in una casseruola, copriteli di acqua e portate a bollore; lasciate sobbollire il brodo per circa 1 ora. Sbollentate separatamente i piselli e le fave per alcuni minuti; pelate le fave. Infine trasferite in un'altra casseruola circa 400 g di brodo di agnello, aggiungete piselli e fave e portate a bollore.
**SPEGNETE** e addensate il sugo mescolando con 5 g di amido di mais sciolto in poca acqua. Sfornate l'arrosto; mescolate il miele con il pepe rosa e tutti i semi. Spalmate il composto sull'arrosto e passatelo sotto al grill finché non si sarà laccato.
**SERVITE** l'arrosto di agnello laccato con i legumi nel loro sugo.

7 minuti di cottura

8 minuti di cottura

10 minuti di cottura

# COME BOLLIRLE AD ARTE

Nel film *La forma dell'acqua* uno spuntino con uova sode fa sbocciare una passione molto fuori del comune

La locandina de *La forma dell'acqua*, Leone d'Oro alla Mostra del Cinema di Venezia e vincitore di quattro premi Oscar, tra cui Miglior film e Migliore regia. In alto, Sally Hawkins e Doug Jones in una scena del film.

Guillermo del Toro è un maestro nel cucinare **fiabe dark**. E con *La forma dell'acqua* il regista completa l'ideale trilogia cominciata con *La spina del diavolo* e *Il labirinto del fauno*, film carichi di suspense, evasioni fantastiche da un mondo in cui regnano guerra e discriminazioni, dove i mostri hanno un ruolo salvifico. Nella sua ultima favola da Oscar, Del Toro ci introduce con la preparazione di una mezza dozzina di uova sode. Le cucina con cura ogni mattina la protagonista Elisa (Sally Hawkins), una donna muta ma vivacissima, addetta alle pulizie in un laboratorio segreto americano in piena Guerra Fredda. Qui è tenuto prigioniero un uomo-anfibio (Doug Jones), cavia maltrattata da un agente della Cia (Michael Shannon), crudele e razzista. È lui il vero mostro, la cui vita privata e coniugale scorre banale, invischiata nell'orribile gelatina che la moglie tenta di propinargli. Elisa, invece, sogna e vive il proprio amore come in un musical. E seduce il suo Principe Azzurro coperto di squame portandogli in dono un uovo sodo. Semplice e pieno di vita, come il cuore di chi sa vedere un angelo oltre le pinne del mostro. ALBERTO DEL GIUDICE

### COTTURE DA OSCAR

Per un risultato garantito, i tempi di cottura vanno calcolati dal levarsi del bollore e per uova da 75 g a temperatura ambiente (non di frigo), lessate a partire da acqua fredda.

**Alla coque** A seconda della morbidezza desiderata, contate da 45 secondi fino a 2 minuti e 15 secondi.

**Barzotto** Tra 4 minuti, con albume ben cotto e tuorlo molto morbido, fino a 7 minuti, tuorlo «con la goccia». Una curiosità: il nome viene dal latino *badium*, di colore baio, cioè intermedio, come la cottura in questione.

**Sodo** Tra 8 e 10 minuti per albume e tuorlo ben cotti. Non superate i 10 minuti, altrimenti il tuorlo si asciuga troppo e, dopo i 12 minuti, diventa verdognolo.

### GELATINA ALLA MELA VERDE E LIME

Centrifugate 500 g di mele Granny Smith, detorsolate ma con la buccia, con il succo di un lime (se usate l'estrattore, preferibile, unite il succo all'estratto di mela appena fatto). Profumate con due cucchiai di liquore di sambuco e filtrate in una garza. Portate a bollore 200 g di acqua con 100 g di zucchero, aggiungete subito il succo e 20 g di gelatina in fogli, ammollata in acqua fredda e strizzata, stemperandola con cura. Distribuitela negli stampi e fatela rassodare in frigo.

FOTOGRAFIE ARCH. LA CUCINA ITALIANA, 123RF, PHOTO COURTESY OF FOX SEARCHLIGHT PICTURES

# FIORI PER AMARE

In Alto Adige, a nord di Vipiteno, nei prati in quota si coltivano e si trasformano erbe e fiori che piacciono molto ai cuochi. E appassionano gli amanti

Cappello di paglia, maniche della camicia arrotolate, sorriso bianchissimo sul volto abbronzato, cui gli occhiali conferiscono un tocco intellettuale. Bernhard Auckenthaler potrebbe sembrare un turista qualsiasi, che si rilassa sui prati dell'incontaminata Val di Fleres, una laterale della Valle Isarco, a nord di Vipiteno. Invece è un contadino, che coltiva piante aromatiche e fiori, secondo rigidi criteri biologici certificati. «Il maso Botenhof apparteneva ai miei genitori che allevavano qualche mucca, ma il sostentamento per tutta la famiglia era difficile», racconta. «Sono sempre stato curioso delle storie che raccontavano sulle proprietà e gli usi tradizionali delle erbe di questa zona, così ho frequentato una scuola in Svizzera per imparare a lavorarle e nel 2006 ho aperto la società agricola Giardini Aromatici Wipptal con Gabi e Sepp Holzer del maso Steirerhof, a Prati di Vizze, a 900 metri di altitudine». L'unione fa la forza: i due masi hanno terreni diversi e diverse altitudini, di conseguenza anche le erbe differiscono per tipologia e periodo di maturazione. I fiori sono raccolti a mano e le erbe tagliate nel momento della loro massima potenza balsamica. Poi, un'essiccazione veloce permette di mantenere il colore brillante e intatti gli aromi e le proprietà. Le vendono al naturale per insaporire grigliate, minestre e insalate (i cuochi locali ne vanno matti) oppure le trasformano in tisane, liquori, sciroppi e perfino prodotti cosmetici. «Accanto alle aromatiche più comuni, come la menta, la melissa e la salvia, ne esistono altre tipiche di questa zona, come l'imperatoria, nota già nel Medioevo, poi dimenticata dagli erboristi e oggi riscoperta, con cui facciamo un eccellente digestivo». Anche le tisane, tra miscele rilassanti, rinfrescanti e contro la tosse, hanno proprietà curative. «Ma per noi prima di tutto sono prodotti da buongustai e devono sempre avere un buon sapore. Per esempio, la "Scaldacuore" è pensata per le sere d'inverno, quando ci si rilassa dopo cena davanti al caminetto». E la Elisir d'Amore n. 7? «Quella è fatta con un mix di erbe che piacevano ad Afrodite. Serve per il dopo caminetto». VALENTINA VERCELLI

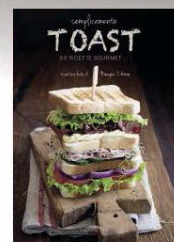
Nelle foto, fiori di malva e di fiordaliso appena raccolti a mano e un vivaio di fiori e piante officinali del maso Botenhof. In alto, Bernhard Auckenthaler al lavoro.

FOTO CONSORZIO TURISTICO VALLE ISARCO FRIEDER BLICKLE

L asagne, spaghetti al pomodoro, melanzane gratinate, ravioli burro e salvia. Sembrerebbe il solito ricettario regionale, invece è il libro dei piatti del cuore di Nadine Levy Redzepi (moglie di René Redzepi, il cuoco del Noma di Copenaghen, arcinoto per la sua predilezione per licheni, insetti e altre originalità culinarie). Leggendo le sue preparazioni, ispirate a quelle che mangiava da piccola, si capisce quanto lo stare intorno al tavolo con la famiglia a cucinare chiacchierando e ascoltando musica sia sempre la cosa più importante. *Nadine Levy Redzepi, Downtime: Deliciousness at home, Ebury Press, 31,68 euro, amazon.it*

# IL VALORE DEL «FATTO IN ITALIA»

Spesso lo diamo per scontato. Ma balza agli occhi quando una cuoca danese mette i rigatoni al ragù tra le sue ricette *hygge*, quelle che donano felicità

A cura di ANGELA ODONE

**QUADRATI MAGNETICI**
Ecco il volume ideale per chi, come me, trasformerebbe tutto in un sandwich rigato e fumante. Tra toast rustici, vegetariani, piccanti, classici, esotici, dolci e gluten free, non c'è che l'imbarazzo della scelta. *Monique D'Anna, Semplicemente Toast, 50 ricette gourmet, Trenta Editore, 16 euro*

**NUTRIRE LA CREATIVITÀ**
Insieme alle casseruole preparate anche le matite colorate: in questo libro troverete buoni piatti classici ma anche tante pagine per raccontare e disegnare le vostre preparazioni preferite. *Il taccuino mandala della buona cucina, Gribaudo, 12,90 euro*

**LA MEMORIA DELLE COSE**
Se ci guardiamo intorno con attenzione, scopriamo che di strumenti e di prodotti italiani «fatti bene» ce ne sono molti. Quelli catalogati e raccontati in questo bel libro hanno fatto, sommessamente, la storia del design italiano accompagnando ogni giorno le nostre vite (e continueranno a farlo). Qualche esempio? L'Amarena Fabbri, la Coccoina, le Pastiglie Leone, le Crystal Ball... *A cura di Anna Lagorio e Alex Carnevali, Fattobene, Italian Everyday Archetypes, Corraini Edizioni, 28 euro*

FOTO RICCARDO LETTIERI

In piedi, da sinistra, Alessio Alessi e il figlio Luca; seduto al centro Alberto Alessi, presidente dell'azienda, con il fratello Michele a destra e il nipote Carlo Gasparini a sinistra.

# I METALLARI

Più che per il rock duro, quello della famiglia Alessi è un amore per acciaio, rame & Co. Che dura da quasi cent'anni e attraversa la storia del design italiano. La rivoluzione è iniziata con una teiera e continua con un tegamino per le uova. Tra genio e regolatezza, con un pizzico di trasgressione

Testi **SARA TIENI**, Foto **GIACOMO BRETZEL**

A Omegna, località amena intorno al Lago d'Orta, l'atmosfera si fa surreale non appena si varca l'ingresso della Alessi, quindici negozi monomarca, e duecento shop-in-shop nel mondo. La storia del design italiano, che qui ha il suo quartier generale, si materializza dal nulla come il Bianconiglio di Alice. Solo che ha la forma di un'enorme teiera Bombé, un pezzo di un omonimo e a suo modo leggendario servizio da tè e caffè disegnato da Carlo Alessi nel 1945. È sistemata all'ingresso del negozio aziendale. Sparsi qua e là, nei giardini tra uffici e stabilimento, continuano le citazioni celebri, in versione macro, del marchio fondato da Giovanni Alessi nel 1921. Sono tutte forme familiari, inconfondibili, che milioni di italiani, almeno una volta, avranno sfiorato o posseduto. Entriamo subito dopo in una caleidoscopica collezione con migliaia di prodotti d'archivio ma anche prototipi e nuovi progetti: siamo nel Museo Alessi. Qui incrociamo cinque componenti di due generazioni. Guida d'eccezione, Alberto Alessi, presidente dell'azienda, testimone diretto di mezzo secolo di storia del design e inesauribile fonte di aneddoti.

**In catalogo avete trecento autori, a cominciare dai grandi maestri italiani.**

**Avete trasformato piccoli strumenti in oggetti di culto. Come la caffettiera del grande architetto Aldo Rossi e la grattugia di Zaha Hadid. L'ultima «follia» qual è?**

«Il più bel tegamino per le uova del mondo. L'ha disegnato Alessandro Mendini con l'aiuto del gastronomo Alberto Gozzi. Alessandro è un arguto commensale, mangia poco, ma è un raffinato buongustaio. Lo prendevamo in giro perché sembrava non essere in grado di cuocere neanche un uovo. Mito sfatato. Questo progetto è un omaggio a un altro tegamino, disegnato da mio nonno, nonché l'unico strumento per cucina dal 1921 al 1979. Fino ad allora guardavamo ad altre zone della casa».

**Lei è anche un grande gourmet. Sperimenta di persona i suoi prodotti?**

«Come no?! Adoro cucinare. La scorsa estate ho invitato a pranzo il mio professore di latino e greco del liceo. Mi ha fatto mettere a fuoco questa mia passione. "È fondamentale che tu cucini, ti aiuta a tenere i piedi per terra, a sviluppare concretezza, a uscire dal tuo mondo onirico". Ha ragione, non sono un cuoco eccellente ma mi rilassa».

**Be', non sia modesto. Ha anche un diploma come maître pâtissier. Cavallo di battaglia?**

«Ultimamente un poulet de Bresse in crosta di sale. Ho una passione per questi polli francesi. Li ha persino premiati Chirac per la loro bontà».

> «Una vera opera di design deve far muovere le persone, trasmettere emozioni, riportare alla mente ricordi, sorprendere, andare controcorrente...»

**Sua madre Germana era una Bialetti: come si sono intersecate queste due dinastie del design?**

«Tutte le nostre caffettiere sono un omaggio a mio nonno materno, fondatore dell'azienda. Però non sono mancati i conflitti (*ride*, ndr). Quando mio padre litigava con mia madre la apostrofava: "Bialetti d'una Bialetti!". Secondo lui i suoi parenti erano sin troppo estroversi. Al contrario degli Alessi, sempre molto riservati».

FOTO GIANNI BERENGO GARDIN, MATTEO IMBRIANI, STEFAN KIRCHNER, WALTER ZERLA

Da sinistra, in senso orario, una foto di Gianni Berengo Gardin scattata nello stabilimento Alessi nel 1989: da sinistra, Alberto Alessi, Achille Castiglioni, Enzo Mari, Aldo Rossi e Alessandro Mendini. Il disegno della caffettiera di Aldo Rossi; il cavatappi Anna G. e il nuovo tegamino di Alessandro Mendini; lo spremiagrumi Juicy Salif di Philippe Starck; bozzetti e posate Dry di Achille Castiglioni.

# L'OASI PROTETTA DELLA TOVAGLIA

A casa, attraverso le sue innumerevoli interpretazioni, racconta il percorso emozionale di chi l'ha scelta

di FIAMMETTA FADDA

**Da anni assistiamo alla morte della tovaglia. Al ristorante il colpo definitivo è arrivato dalla bistronomia, il movimento dei giovani fuorusciti dalle grandi cucine francesi, che ha dato un taglio ai costi superflui. E la tovaglia è stato il primo.**

Da quel momento le sostituzioni si sono moltiplicate. C'è il runner, la striscia di tessuto che attraversa il tavolo; la tovaglietta singola-chic con tovagliolo assortito (Hermès) e la non chic (in discesa qualitativa progressiva fino alla carta); il tavolo nudo-chic (di legno pregiato, come nei club inglesi), quello nudo-spartano (di materiale tecnico), e quello nudo-deprimente (con posate sul tovagliolo di carta per evitare il contatto col piano del tavolo (meno male).

Abbigliamento di festa per la tavola e la padrona di casa in una foto su *La Cucina Italiana* del 1958.

La casa allora, lontana da conteggi commerciali e simbolo di convivialità senza tempo, resta l'oasi della tovaglia. Anzi, le risparmiose varianti adottate dai ristoranti hanno arricchito la gamma delle scelte possibili per esprimere momenti disinvolti o impegnativi della vita familiare e sociale.

La tovaglia adatta al pranzo formale ha regole auree. Sotto c'è, ben tirato, l'indispensabile mollettone che dà morbidezza e mette al riparo il tavolo da offese di vario tipo. Sopra, la tovaglia è immacolata, arriva a metà strada dal pavimento, è perfettamente stirata anche ai lati. Di lino candido, di cotone smerlato, leggermente apprettata o ricamata o anche di pizzo con sotto un tessuto colorato o dorato che ne esalta i fregi. Imperativo, a questo punto, il bavaglino al collo delle bottiglie di vino, rosso in special modo, per scongiurare la macchia. Altrettanto importanti i tovaglioli. I più belli sono extra-size, (60x60 cm), a destra del piatto e senza piega, come ancora in certi ristoranti di lusso. Appoggiati sul piatto? Sì se l'affollamento al tavolo non consente i piacevoli 60x60 centimetri a testa. E comunque, a meno che in casa non ci sia una bambina esperta in origami da complimentare, evitare le piegature «artistiche», una volta obbligatorie (il maggiordomo di Lord St. Levan, in *The Butler's Guide to running the home* ne illustra sei, dal Fiore-di-giglio al Cappello-del-Vescovo).

Se si è nella casa-casa, Pasqua è l'occasione per tirare fuori la tovaglia bella. Se si è in quella di campagna o al mare, disimpegno aggraziato. Anzi, se è vero il «con chi vuoi», l'idea divertente conta più della perfezione affaticante. Per esempio: posti assegnati ma tovaglioli di carta e su ognuno una parola che descriva ironicamente un tratto del commensale che siederà lì. «Sempre impeccabile», « phone addict», «severo ma buono», e cose del genere. Ma può essere anche un grande foglio di carta bianca su cui una mano libera e giocosa sia intervenuta con acquerelli o pennarelli tracciando fiori, strisce, arcobaleni.

In realtà non si possono dare consigli sulla tovaglia o non tovaglia con cui abbigliare o non abbigliare la tavola. Tranne dire che giusta è quella che esprime il proprio mood in quel momento. Lo scrittore Joris-Karl Huysmans in seguito a una débâcle sessuale invitò gli amici a una cena tutta in nero, dalla tovaglia agli ingredienti. Angela Beldì, pseudonimo di una elegantissima signora degli anni Settanta, nel suo libro *Le tavole incantate* (Fògola), descriveva così la tavola allestita in un giorno di aprile a Portofino: «Tovaglia bianca di finissima fiandra, inamidata a punto, piselli odorosi rossi e lilla, ben abbondanti, in una gran coppa di cristallo, piatti di terraglia inglese, bicchieri di Baccarat, a calice allungato e stelo corto».

FOTO G. BRETZEL

# VINI D'AUTORE

FRESCHI E RAFFINATI O CORPOSI E DAL GUSTO INTENSO, I VINI DI TENUTA SANT'ANNA HANNO UNA GRANDE PERSONALITÀ E IN TAVOLA MOLTIPLICANO IL SAPORE, A PARTIRE DALLE BOLLICINE

**Lunghi filari di vigne, fra verde e cielo, dove il terreno è morbido e argilloso e dona un carattere unico ai suoi vini, intenso e delicato insieme. Ecco dove nascono le bottiglie di Tenuta Sant'Anna, proprio a cavallo fra la provincia di Treviso e il Friuli**, nel cuore della Doc Lison Pramaggiore. La Cantina è un gioiello del Gruppo Genagricola, una delle realtà vinicole più importanti del territorio, con una produzione da monovitigno che esalta le qualità di ogni uva, unendo il carattere forte e rigoroso dei vini friulani a quello effervescente degli spumanti di tradizione veneta. E proprio le bollicine sono il fiore all'occhiello di Tenuta Sant'Anna: piacevoli e rotondi nel gusto, gli spumanti sono tutti prodotti con il metodo Charmant. Dal Prosecco Doc Extra Dry, superlativo, con i suoi richiami di fiore d'acacia, pesca e pera è l'accompagnamento ideale per aperitivi, finger food, antipasti, salumi e formaggi leggeri, molto versatile, conquista anche i palati più austeri. Per chi desidera bollicine a tutto pasto, la scelta non può che essere il Brut Millesimato, ottimo con preparazioni a base di pesce, dagli antipasti ai risotti delicati fino alle fritture saporite. Crostacei e crudité di mare o primi raffinati come il risotto alle fragole sono invece l'abbinamento ideale per Maudit, che solletica il palato con la sua struttura attraente, fino al Cuvée Rosé, che si muove con disinvoltura fra gli antipasti e i primi piatti con sughi di carne. La proposta si estende poi al Cartizze e al Brut di Pinot fino al Moscato con i suoi profumi di albicocca e noce moscata, per esaltare le sfumature della pasticceria secca e delle torte con confetture. Per chi predilige i vini fermi, Tenuta Sant'Anna offre un'ampia scelta di bottiglie, che proprio grazie alla vicinanza con il Friuli ne recuperano tutta la straordinaria tradizione enologica. La generosità della natura incontra così la tecnica ineccepibile dei processi produttivi della Cantina dando vita a vini bianchi e rossi dal carattere estremamente interessante. Ai bianchi dal gusto ammaliante come il Lison Classico o il Pinot Grigio, si arriva al brio fresco e delicato del Traminer, mentre i rossi, Cabernet Sauvignon, Refosco e Merlot, esprimono la loro struttura morbida e corposa accompagnando con disinvoltura una grande varietà di piatti con il loro gusto pieno e intenso. *www.tenutasantanna.it*

## MILLEFOGLIE DI GAMBERI E CAPESANTE SU CREMA DI CECI

***Ingredienti per 4 persone***
*500 g patate – 200 g ceci lessati sgocciolati*
*120 g porro – 16 code di gambero*
*8 noci di capasanta zafferano in polvere*
*aceto di vino bianco – burro limone – rosmarino*
*brodo vegetale – olio extravergine di oliva*
*sale – pepe*

**PORTATE** a bollore una pentola di acqua e aromatizzatela con una bustina di zafferano e un cucchiaio di aceto. Mondate le patate, tagliatele a fettine sottili di circa 3 mm e cuocetele nell'acqua aromatizzata per 4-5 minuti.
**SGUSCIATE** i gamberi, apriteli a libro e batteteli leggermente fra due fogli di pellicola per appiattirli.
**TAGLIATE** orizzontalmente le noci di capasanta in modo da ottenere 3 fettine da ciascuna.
**RIVESTITE** con la pellicola per alimenti 4 cocotte o stampini monouso (ø 8-9 cm), adagiate sul fondo 2 gamberi, poi uno strato di patate, 3 fettine di capasanta e ripetete tutte queste operazioni una seconda volta. Preparate così 4 millefoglie, quindi salatele e pepatele.
**FODERATE** con la carta da forno una placca e ribaltatevi sopra con delicatezza le millefoglie; adagiate su ciascuna un fiocchetto di burro e infornatele a 160 °C per 12-13 minuti.
**LAVATE** e mondate il porro, affettatelo e rosolatelo in padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 2-3 minuti. Scaldate 3 cucchiai di olio in una casseruolina con un rametto di rosmarino e una scorza di limone, poi spegnete.
**FRULLATE** i ceci con 120 g di brodo vegetale caldo, un pizzico di sale e 3 cucchiai di olio aromatizzato al rosmarino, ottenendo una crema.
**DISTRIBUITE** la crema di ceci nei piatti, accomodatevi le millefoglie e completate con i porri e, a piacere, piselli scottati.

# A PRANZO CON IL PAPA

**Papa Francesco non ha un cuoco personale e condivide i pasti con i dipendenti del Vaticano nella mensa di Santa Marta. Ma a Buenos Aires amava mettersi ai fornelli e preparare dei calamari ripieni «da urlo»**

**Testo ROBERTO ZICHITTELLA, Ricette SERGIO DUSSIN, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA**

Papa Francesco è forse il papa più intervistato della storia, ma nessuno gli ha ancora chiesto la ricetta dei calamari ripieni. «Jorge cucina benissimo, fa dei calamari ripieni da urlo», confidò in una intervista la sorella del pontefice, Maria Elena Bergoglio, pochi giorni dopo l'elezione a pontefice del fratello. Da quel 13 marzo 2013, Bergoglio non ha più avuto occasione di mettersi ai fornelli e la ricetta di quella pietanza «da urlo» rimane un segreto ben custodito.

Il merito delle abilità culinarie del papa è della mamma Regina Maria, la quale a sua volta aveva imparato i segreti di cucina da Rosa, la nonna paterna di Bergoglio, emigrata in Argentina dall'Italia.

Erano abbondanti e lunghi i pranzi in casa Bergoglio, soprattutto la domenica, quando le donne di casa ci davano dentro con i piatti della tradizione: risotti, pasta fatta in casa, pollo al forno, dolci.

Il giovane Jorge Mario gettava un occhio in cucina, memorizzando i gesti sapienti della mamma e della nonna. «Mia madre», ha raccontato Bergoglio nel libro intervista *El Jesuita*, pubblicato in Argentina nel 2010, «rimase paralitica dopo aver partorito l'ultimo figlio, il quinto. Quando tornavamo da scuola, la trovavamo seduta a pelare patate, con tutti gli altri ingredienti per il pranzo già disposti. Ci diceva come dovevamo mescolarli e cucinarli».

Così Bergoglio, anche da semplice prete e poi da vescovo, si è sempre trovato a suo agio fra pentole e fornelli. Quando era professore al Collegio Massimo, il futuro papa cucinava per i suoi studenti la domenica, giorno di riposo per i cuochi. «Ci ha sempre preparato una fantastica paella», ha ricordato il suo confratello gesuita, padre Angel Rossi. A chi gli ha chiesto se sia davvero un buon cuoco, Bergoglio ha risposto: «Beh, non ho mai ammazzato nessuno col mio cibo».

Eletto papa, Jorge Mario Bergoglio, non ha voluto occupare l'appartamento pontificio. Per lui, quindi, niente servizio di cucina personale. Nessun cuoco privato e neanche, come spesso accade per gli ecclesiastici, suore cuciniere. Papa Francesco dorme in un piccolo appartamento della Domus Santa Marta e consuma i pranzi e le cene nella mensa comune.

Il papa viene servito a un tavolo defilato. La cucina è semplice e non diversa da quella di molte altre mense: primi di pasta o di riso, zuppe, secondi di carne e di pesce, verdure, insalata, frutta. Si beve vino bianco e rosso, in genere piemontese. Sulla tavola del papa arrivano anche i prodotti delle fattorie delle Ville Pontificie di Castel Gandolfo: latte, ricotta, yogurt, formaggi, carne, verdure e un ottimo miele. Probabilmente il papa ha gustato anche i regali che gli ha portato la regina Elisabetta d'Inghilterra in occasione della sua visita in Vaticano nell'aprile del 2014, tutti prodotti delle tenute reali, anzi, «del mio giardino», come disse la regina al momento dello scambio dei doni: miele, dodici uova, costate di manzo, succo di mela, sidro, chutney, marmellate, shortbread, tè e anche una bottiglia di whisky.

Lo chef veneto Sergio Dussin, che spesso viene chiamato a cucinare in Vaticano, assicura: «Francesco mangia di tutto. Gusta molto le verdure, compreso il nostro radicchio di Treviso. In qualche occasione speciale abbiamo portato in Vaticano e cucinato i nostri prodotti tipici, come la trota del Brenta, gli asparagi bianchi, gli gnocchi di pane e il tortino di broccoli. Con il papa non ho mai parlato di cucina, ma se lui si mette ai fornelli e gli serve un aiuto cuoco, vado a dargli una mano».

Durante i suoi viaggi papa Francesco ha occasione di gustare i prodotti locali. Nel viaggio in Messico del 2016 ha pranzato a casa del vescovo di San Cristóbal. Il menu studiato dal Vaticano prevedeva carne alla piastra e riso bianco, ma durante un sopralluogo preliminare un segretario del papa aveva gustato un pollo ruspante stufato con i funghi, cucinato da Socorro Arizmendi, la sorella del vescovo. Era così buono che, rivoluzionando il menu, si decise di servirlo al papa. Da quel giorno il piatto cucinato da Socorro si chiama «pollo alla Bergoglio».



Piatto **GioveLab**, bicchiere **H&H-Pengo**, tovagliolo **Tessilarte**.

**TORTELLO DI SFOGLIA PER PAPA FRANCESCO**

## Sfilacci di pollo

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

900 g 1 petto di pollo
500 g lattughino o misticanza
200 g formaggio stravecchio tipo pecorino o grana
2 gambi di sedano
½ carota
¼ cipolla
olio extravergine di oliva
sale – pepe

**Immergete** il petto di pollo intero in una casseruola di acqua fredda salata con il sedano, la carota e la cipolla; cuocetelo per 30 minuti dal levarsi del bollore.
**Scolatelo** e lasciatelo intiepidire; quando riuscirete a manovrarlo senza scottarvi, sfaldatelo e servitelo ancora tiepido, completando con l'insalatina e formaggio grattugiato in grosse scaglie.
**Condite** con sale, un filo di olio, poco pepe e servitelo come antipasto.

## Costoletta di vitello

**Impegno** Medio
**Tempo** 20 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

350 g 1 costoletta di vitello
1 uovo
farina
pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale

**Eliminate** i bordi di grasso della costoletta, battetela per pareggiare lo spessore, salatela leggermente, infarinatela, passatela nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato facendolo aderire bene con le dita.
**Friggetela** in padella con olio e burro in pari quantità, aggiungendola quando il grasso spumeggia. Cuocetela per 3-4 minuti circa per parte; dopo averla girata, abbassate il fuoco in modo da cuocerla bene fino al cuore.
**Servite** la costoletta a piacere con patate tagliate a spicchi e rosolate in padella in un velo di olio.

### SERGIO DUSSIN

È veneto e ama i prodotti tipici della sua regione. Ha iniziato a cucinare per i pranzi ufficiali del Vaticano nel 2002 e fino a oggi ha servito tre papi, assecondando le loro preferenze per un mangiare poco elaborato. Nel menu dei suoi tre ristoranti c'è un piatto dedicato a Papa Francesco: ravioli con Asiago, speck di Asiago e scaglie di formaggio Collina veneta.

## Tortello di sfoglia

**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

230 g pasta sfoglia stesa
170 g ricotta
60 g formaggio asiago fresco a dadini
uovo – sale – pepe

**Ritagliate** la pasta sfoglia in 4 quadrati di 15 cm.
**Mescolate** la ricotta con i dadini di asiago, sale e pepe. Distribuite il ripieno sui 4 quadrati e chiudeteli portando gli angoli verso il centro e sigillando i 4 bordi.
**Sagomateli** a piacere, spennellateli con uovo sbattuto e infornateli a 150 °C per 20-25 minuti, poi a 180 °C per altri 5.
**Servite** a piacere su una crema ottenuta fondendo l'asiago a dadini con un po' di latte o di ricotta.

FOTO AG. CONTRASTO, AG. ISTOCKPHOTO, AG. SHUTTERSTOCK

COSTOLETTA DI VITELLO PER PAPA BENEDETTO XVI

Bicchiere **LSA International**, posate **Broggi**. Piatto degli sfilacci **Alessi**, bicchiere **Zafferano**, posate **KnIndustrie**, tovagliolo **La Fabbrica del Lino**.

Alcuni tavoli del Maio Bar & Bistrò di Milano e le tartine servite per l'aperitivo, momento sul quale Maio punta molto. In basso, i binari della Stazione Centrale, subito sotto il locale.

# UNA BUONA PARTENZA

Un'isola di tranquillità alla Stazione Centrale di Milano offre un momento gourmet prima o dopo un treno. E grazie al lunch box, anche durante il viaggio

A Maio piacciono i piani alti, e con vista: il primo ristorante milanese aperto dai due fratelli Alessandro e Massimo, fondatori del Gruppo Maio, è al settimo piano della Rinascente, di fronte alle guglie del Duomo. Stessa voglia di altezza a Copenhagen, dove i Maio servono i loro clienti sul roof top di Illum, grande magazzino del lusso. E anche la loro ultima conquista, il nuovo **Maio Bar & Bistrò**, nella Galleria dei Mosaici, alla Stazione Centrale di Milano, è «sopraelevata»: la vista, questa volta, è sulla folla in movimento. Ma mentre si osserva il fermento e la concitazione, si può pranzare, fare colazione o prendere un aperitivo in tutta tranquillità. È questo che colpisce per prima cosa: la quiete. Non è un valore da poco, in una stazione cruciale come quella di Milano, potersi sedere senza limiti di tempo, anche solo per bere un caffè, leggendo il giornale. Se poi il caffè e la brioche sono ottimi, e serviti con uno spirito di accoglienza e gentilezza inaspettati, la pausa tra un treno e l'altro assume una gradevolezza davvero preziosa. Tanto che vale la pena andarci anche se non si deve partire. In effetti, la location è un piccolo angolo di design, raro nelle stazioni ferroviarie, con grandi vetrate, ambienti appartati e conviviali allo stesso tempo, tavolini a due e tavole per pranzi d'affari, una saletta business attrezzata di tutto punto per riunioni. Il banco separa, pur senza nette cesure, la zona del bar da quella del ristorante, in modo che chi vuole pranzare o cenare si trovi in un ambiente ancora più appartato. Ma che cosa si mangia? Il menu è stato messo a punto sotto la supervisione dei Maio, che vengono da una famiglia di ristoratori piemontesi e che si sono occupati di selezionare i cuochi e i fornitori. In carta, dunque, ci sono piatti tratti dalla tradizione classica piemontese, rivisitati con brio da bistrò, come la tartare di fassona, il vitello tonnato e il riso Carnaroli, e altre proposte «universali», oltre a taglieri e insalate, cocktail, panini con salumi pregiati e stuzzichini gourmet. Gli orari di apertura sono confortanti, 7 giorni su 7, dalle 7 alle 22: un approdo accogliente in ogni momento della giornata. E se per caso si ha di fronte un viaggio lungo, c'è la possibilità di portare con sé il pranzo, in un pratico lunch box. Da comporre a piacimento, scegliendo tra le specialità di Maio. LAURA FORTI

FOTOGRAFIA AG. ISTOCKPHOTO

# L'abc del VIN SANTO

Quello che bisogna sapere del vino da dessert più tipico d'Italia. Da abbinare con i dolci di Pasqua. Cioccolato compreso

Testi VALENTINA VERCELLI

**Come nasce**
Dopo la vendemmia le uve sono messe ad appassire per qualche mese su graticci o appese ai soffitti, in modo che gli zuccheri si concentrino. Segue una lenta fermentazione, poi il vino affina per molti anni (anche più di dieci) in botticelle di legno, prima di essere imbottigliato e messo in commercio.

**Il nome**
Non si sa con esattezza perché si chiami «santo», ma una delle ipotesi più accreditate ne collega il ciclo produttivo alle feste religiose: in alcune zone si imbottigliava a Ognissanti, in altre si pigiavano le uve a Natale e in altre ancora a Pasqua.

**Da dove viene**
È prodotto in varie regioni del Nord e Centro Italia con le uve locali, prevalentemente a bacca bianca: in Trentino nosiola, in Veneto garganega, in Emilia-Romagna trebbiano, ortrugo, melara e Santa Maria, in Toscana e Umbria trebbiano e malvasia, ma anche il rosso sangiovese per il vino Occhio di Pernice.

**Il sapore**
Diverso secondo la zona di produzione, ha dei tratti comuni, come i sentori di frutta secca, miele, confettura di albicocca e spezie. Si accompagna alla pasticceria secca, ai dolci lievitati, ai formaggi erborinati. Le versioni più corpose e invecchiate sono ottime con il cioccolato.

**I NOSTRI PREFERITI**

Il **Vino Santo 2002** di **Gino Pedrotti** è uno dei migliori tra quelli prodotti nella valle dei Laghi trentina, dove il vento che proviene dal Garda garantisce un appassimento perfetto delle uve. È presidio Slow Food. 32 euro. ginopedrotti.it

Una rarità è il **Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno 2006** di **Lusignani**, prodotto con le stesse tecniche che si usavano nel Settecento e che sono state tramandate di padre in figlio. 47 euro. lusignani.com

Questo **Vin Santo del Chianti Rufina 2009** di **Fattoria di Grignano** è prodotto con agricoltura biologica in una tenuta famosa per vino e olio. Non abbiate paura di dimenticarlo in cantina: invecchia bene. 24 euro. fattoriadigrignano.com

FOTO AG FRANCO COGOLI/SIME

# IL VINO AL SUPERMERCATO

Come orientarsi tra gli scaffali per scegliere la bottiglia giusta in 6 mosse, senza essere grandi esperti

Testi VALENTINA VERCELLI

**1 Meglio preferire un vino Docg o Doc**
Dietro questi acronimi c'è il top della produzione vinicola italiana e le maggiori probabilità di trovare qualità rispetto a un vino imbottigliato come Igt o come Vino da tavola.

**2 Leggete etichetta e retroetichetta**
Sono le nostre migliori alleate: controllate che compaiano le scritte «prodotto e imbottigliato da...», «prodotto all'origine da...» o «prodotto integralmente da...». Queste diciture indicano che un vignaiolo ha prima coltivato e spremuto le uve e poi imbottigliato il vino. Insomma, c'è un nome, un indirizzo, qualcuno che ci mette la faccia. Meglio evitare, invece, quelle bottiglie dove accanto alla voce «imbottigliato da...» segue un codice di numeri e cifre.

**3 Non puntate sulle bottiglie «appariscenti»**
Se non conoscete il produttore, evitate le etichette più attraenti e lasciate stare le bottiglie che pesano di più: spesso il packaging è solo uno strumento di marketing.

**4 State lontani dall'ultimo scaffale**
In genere vi vengono relegati i bottiglioni peggiori.

**5 Comprate una bottiglia sopra i 5 euro**
A meno che il vino non sia oggetto di una promozione strepitosa, tra spese di produzione, confezionamento, logistica, ricarichi e iva, difficilmente la qualità sarà accettabile sotto questa cifra.

**6 Con budget limitati**
Puntate sulle denominazioni meno prestigiose: via libera, per esempio, ai vini abruzzesi, pugliesi e siciliani, che hanno in genere un rapporto qualità-prezzo interessante. Lasciate stare invece i vini blasonati come Barolo, Brunello o Amarone. Sono richiesti in tutto il mondo e riposano per anni in cantina prima di essere messi in commercio, non possono costare così poco...

FOTO AG. SHUTTERSTOCK

### LE MIGLIORI APP (GRATUITE) DEL VINO

**Vivino**
Basta fotografare l'etichetta di una bottiglia per avere tutte le informazioni e le notizie utili: recensioni, voto medio della community, consigli su abbinamento e servizio, prezzo medio e negozi online, vini simili che potrebbero piacere. Ci sono anche le liste dei migliori vini della settimana suddivisi per tipologia.

**Degusta Vino**
Piacerà agli aspiranti sommelier, per la sezione «I miei vini», un archivio di degustazione 2.0 dove classificare i propri assaggi: in base ai voti dati a colore, profumo e sapore, il sistema genera un punteggio finale in centesimi, come si usa per le schede degli esperti. Dopo 3 recensioni gratuite bisogna passare alla versione «Pro» (3,49 euro).

**Pocket Sommelier**
È come avere un esperto in tasca, anzi due: Gabriele e Giovanni Galimberti, enotecari, sommelier e insegnanti Fisar, hanno creato un'app intuitiva, che consiglia in pochi passaggi il miglior abbinamento tra cibo e vino. Così, quando vostra moglie (o marito) vi dice: «Questa sera risotto ai funghi», saprete subito quale vino è meglio portare a casa.

# LA GRANDE DOLCEZZA

**Ogni giorno, fin dal primo mattino**, nelle pasticcerie di IPER, La grande i vengono preparate fino a 20 ricette diverse: croissant, brioche, biscotti, crostate di frutta, torte, praline al cioccolato e pasticceria mignon.

**Grande attenzione viene dedicata** alla scelta e provenienza degli ingredienti, come nel caso delle confetture prodotte solo con frutta fresca e zucchero o della pasta frolla a base di burro italiano e uova da galline allevate a terra.

**Per soddisfare tutti i palati**, anche quelli più esigenti, è stata creata una linea di dolci senza burro, senza latte e senza uova, realizzati con i semplici ingredienti della tradizione e seguendo la stagionalità.

# MANAGER DI CUORE

Sportivo, uomo d'affari e di charme, Matteo Marzotto da oltre 20 anni si dedica alla ricerca. In nome della sorella Annalisa. E con lo stesso entusiasmo di mamma Marta

Testi SARA TIENI
Foto RICCARDO LETTIERI
Styling BEATRICE PRADA

Sopra, Matteo da bambino con Marta Marzotto. A destra, il manager in veste da cuoco spezzetta il cioccolato per la torta che «preparava la mamma».

«Ho fame tutto il giorno, ma ormai ho imparato a nutrirmi bene», Matteo Marzotto irrompe nelle cucine della redazione leggermente in anticipo sull'orario concordato e addenta subito qualche mandorla. Giacca monopetto, dolcevita, modi affabili, il supermanager (presente in molti consigli di amministrazione, presidente e azionista di Dondup e vice presidente esecutivo di Italian Exhibition Group, per citare alcuni dei suoi incarichi) è qui per cimentarsi come cuoco per una giusta causa: aiutare la FFC Onlus, Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica, di cui è cofondatore e vicepresidente. Protagoniste principali sono le uova di cioccolato che ogni anno a Pasqua vengono offerte dall'ente benefico nelle piazze d'Italia, per raccogliere fondi. Dal 1997 il figlio del conte Umberto Marzotto e dell'indimenticabile Marta è schierato in prima linea nella lotta alla malattia genetica, ancora senza cura definitiva, che ha colpito la sorella maggiore Annalisa, a cui era legatissimo, scomparsa nel 1989.

Rapido cambio d'abito, Matteo si cala subito nelle vesti di chef. Grande sportivo (ha partecipato a cinque edizioni della Parigi-Dakar e al Crocodile Trophy in Australia, la più impegnativa gara in mountain bike del mondo), è anche un appassionato di alimentazione sana, tanto che, tra le sue ultime imprese, c'è la ideazione di Iaderlife, azienda →

## Torta glassata al cioccolato

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 40 minuti di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 530 g **cioccolato fondente**
- 300 g **burro più un po'**
- 100 g **zucchero semolato fine**
- 50 g **nocciole – 30 g farina**
- 5 **uova**
- **zucchero a velo**

**Ungete** con una noce di burro il fondo e i bordi di uno stampo a cerniera (ø 26 cm). Foderatelo con carta da forno e imburrate anche quest'ultima. Spolverizzatela quindi con la farina, recuperando l'eccesso.
**Fondete** su un bagnomaria delicato il burro e 400 g di cioccolato a pezzetti, mescolando. Appena si sarà sciolto, trasferite la ciotola su un piano freddo e lasciate raffreddare.
**Frullate** i 5 tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere una crema fluida, unitevi la farina recuperata dallo stampo, amalgamate e aggiungete anche il cioccolato fuso.
**Montate** a neve ben ferma gli albumi e incorporateli nel composto di uova e cioccolato, con delicatezza.
**Versate** l'impasto nello stampo e infornatelo a 160-170 °C per 50 minuti.
**Sfornate** e fate raffreddare per almeno 30 minuti. Sformate la torta, livellatela se necessario, capovolgetela e lasciatela raffreddare ancora sopra una griglia.
**Fondete** a bagnomaria 100 g di cioccolato con 2-3 cucchiaini di zucchero a velo, aggiunti con un colino, fino a ottenere una glassa. Versatela al centro della torta e con una spatola spalmatela su tutta la superficie.
**Spezzettate** le nocciole e il cioccolato rimasto, mescolateli in una ciotola e distribuiteli sulla torta.

che si occupa di benessere attraverso la nutrizione. Il nome viene da Iader Fabbri, coach di atleti di fama internazionale e nutrizionista che insegna, in 12 punti, a fare prevenzione attraverso sport e cibo. «Il mio obiettivo», spiega Marzotto, «è fare divulgazione tra i giovani. Lei lo sa come tenere a bada l'indice glicemico?», mi chiede mentre si lancia nella preparazione di una delle due ricette, ideata proprio con questa filosofia, una mug cake a base di yogurt e cioccolato, con la stevia. «Un dolcificante naturale che permette di trasgredire senza esagerare. Questa come altre ricette le sperimento personalmente. Alla sera, nella cucina di Valdagno, coinvolgo anche il mio team negli assaggi (*ride*, ndr)». L'altro dolce al cioccolato è invece un classico di Casa Marzotto. «Lo preparava mia madre Marta. Da lei e da mio padre ho imparato il senso dell'ospitalità e la passione per il cibo. Mamma poi, da romagnola, era davvero una buongustaia».

«Iaderlife non è solo un programma in 12 punti. È un nuovo modello di alimentazione e di sport. Insomma, uno stile di vita»

## Mug cake al cioccolato fondente e cocco

**Impegno** Facile
**Tempo** 20 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 1 MUG**

- **140 g albumi**
- **80 g yogurt greco 0% grassi**
- **cacao amaro – farina di cocco**
- **lievito in polvere per dolci**
- **stevia in polvere**
- **cioccolato fondente a scaglie**
- **nocciole tostate**

**Lavorate** lo yogurt con 2 cucchiaini di stevia e un pizzico di lievito, finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. **Aggiungete** gli albumi, sempre mescolando, e 2 cucchiai di farina di cocco. Amalgamate finché non ci saranno più grumi. **Completate** con 30 g di cioccolato a scaglie e 1 cucchiaio di cacao. **Mettete** il composto in un tazza alta (mug) e infornatela nel microonde a 800 W per 4 minuti circa. **Estraetela** e guarnitela in superficie con le nocciole spezzettate in granella.

### UNA BUONISSIMA PASQUA

Fino a Pasqua nelle piazze italiane potrete trovare le uova di cioccolato Baiocchi e aiutare la FFC Onlus a raccogliere fondi per la ricerca sulla fibrosi cistica. Su *fibrosicisticaricerca.it* potrete inoltre scoprire come aderire alle varie attività benefiche, tra cui il 5x1000 e il Bike Tour. Quest'ultimo, ideato da Matteo Marzotto (nella foto sopra con il direttore Maddalena Fossati) nel 2012, coinvolge celebri campioni come Francesco Moser e Davide Cassani, e prevede un lungo percorso in bicicletta attraverso tutta l'Italia per sensibilizzare alla lotta contro questa malattia.

Come fondo, piastrella di ceramica **Made a Mano**.

# SARDE A BECCAFICO

Nutrienti, saporiti e a buon mercato, questi piccoli pesci azzurri sono il «pane del mare». In Sicilia li fanno così ben imbottiti, che assomigliano a certi uccellini dopo una bella scorpacciata

Le migliori sarde si pescano proprio in primavera, momento ideale per questo piatto che con poco trasforma un pesce «povero» in un boccone da re. Si chiama così perché i pesci sono resi «pingui» dal ripieno, proprio come il beccafico, un uccellino ghiotto di fichi, che in estate ne fa scorpacciate, diventando grasso. Uvetta, pinoli e pane sono gli elementi base del ripieno, a cui si possono aggiungere altri ingredienti «opzionali»: scorza di arancia e limone, acciughe sott'olio, aglio, olive, capperi, mandorle... Le sarde si arrotolano o si accoppiano a mo' di panino, poi si fanno cotte in forno oppure impanate e fritte.

## La ricetta

**Cuoco** Sergio Barzetti
**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg **sarde**
100 g **pangrattato**
70 g **uvetta**
50 g **pinoli**
**alloro**
**prezzemolo**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Ammollate** l'uvetta nell'acqua per circa 30 minuti, poi scolatela e tritatela.
**Pulite** le sarde e apritele a libro, eliminando la lisca.
**Abbrustolite** il pangrattato in una padella con 50 g di olio e i pinoli per 5-7 minuti, finché non si colorisce.
**Aggiungetevi** abbondante prezzemolo tritato, l'uvetta, sale e pepe. Distribuite il composto sulle sarde e chiudetele a rotolino.
**Disponetele** in una pirofila unta con poco olio, con le codine rivolte in alto. Profumate con 2 foglie di alloro, cospargete con altro pane aromatico e infornate a 180 °C per 7-8 minuti.

TESTI LAURA FORTI, FOTO RICCARDO LETTIERI, STYLING BEATRICE PRADA

# DIVINO AMARONE

IN UNA SPLENDIDA TENUTA CON QUASI SETTE SECOLI DI STORIA NASCE UNO DEI ROSSI PIÙ AMATI DI MASI. DA SCOPRIRE DURANTE UN WEEKEND AD ALTO TASSO DI BELLEZZA

Durante l'esilio veronese di Dante Alighieri, il figlio Pietro rimase incantato dalla bellezza della Valpolicella, tanto che nel 1353 decise di acquistare la possessione Casal dei Ronchi in Gargagnano. La splendida villa oggi fa parte dell'associazione Dimore Storiche Italiane ed è di proprietà della stessa famiglia da 21 generazioni. I Conti Serego Alighieri, discendenti diretti del sommo poeta, dal 1973 collaborano con Masi Agricola nella produzione dei grandi vini della Valpolicella. La tenuta offre anche una Foresteria con 8 appartamenti di charme a disposizione degli ospiti, che possono trascorrere weekend indimenticabili, sperimentando la **Masi Wine Experience**, un progetto di ospitalità e cultura, recentemente premiato con il *Best of Wine Tourism*. Con i tour guidati nel fruttaio di appassimento e nella cantina di affinamento dei vini, le degustazioni e i corsi di cucina la storia della Valpolicella e la sua produzione vinicola non avranno più segreti.

*www.masiwineexperience.it - wine.experience@masi.it*
*tel 045 6832532*

## PASTISSADA CROCCANTE DI AGNELLO, PERE ALLO ZAFFERANO E AGRETTI

Ricetta di Vitangelo Galluzzi, Chef di Masi Tenuta Canova a Lazise del Garda

***Ingredienti per 4 persone***

**Per l'agnello**
***600 g*** *polpa di coscia di agnello*
***50 g*** *farina*
***250 ml*** *Amarone della Valpolicella Classico Vaio Armaron*
***500 ml*** *brodo vegetale*
***5*** *bacche di ginepro*
***1*** *carota* – ***1*** *cipolla* – ***1*** *foglia di alloro*
***1*** *ciuffo di salvia* – ***1*** *rametto di rosmarino*
***30 ml*** *olio extravergine di oliva*
*sale – pepe*

**Per la panatura**
***100 g*** *cuscus precotto a vapore*
***100 ml*** *brodo vegetale*
***50 g*** *farina* – ***2*** *uova*
*olio extravergine di oliva*

**Per gli agretti**
***2*** *mazzetti di agretti*
***1*** *spicchio di aglio*
***1*** *cucchiaio di olio extravergine di oliva*
*sale – pepe*

**Per le pere**
***4*** *pere Williams*
***300 ml*** *brodo vegetale*
***1*** *generoso pizzico di pistilli di zafferano*
***½*** *cucchiaino di pepe in grani*

**SOFFRIGGETE** in una capiente casseruola antiaderente le verdure tritate, le spezie e le erbe con l'olio, mescolando di tanto in tanto. Unite l'agnello e lasciate rosolare fino a quando non sarà dorato.
**INNAFFIATE** la carne con il Vaio Armaron e fate cuocere per circa 20 minuti, rigirando di tanto in tanto. Eliminate il rosmarino, la foglia di alloro e la salvia, quindi aggiungete il brodo caldo e abbassate la fiamma al minimo. Coprite con il coperchio e lasciate cuocere dolcemente per 3 ore, mescolando di tanto in tanto. Con l'aiuto di una forchetta sfilacciate finemente la polpa all'interno del fondo di cottura.
**TRASFERITE** il composto ottenuto in una pirofila livellandolo a 2 cm di altezza e ponete in frigorifero. Mettete il cuscus in una ciotola con un filo di olio e mescolate. Copritelo con il brodo bollente e lasciatelo riposare coperto per 5 minuti. Rimestatelo e sgranatelo con una forchetta per staccare bene i chicchi.
**PREPARATE** le pere: in un pentolino capiente portate a ebollizione il brodo con i restanti ingredienti. Unite le pere pelate e private del torsolo centrale, coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.
**MONDATE** gli agretti, lavateli bene e cuoceteli per 5 minuti in acqua bollente salata. Sbucciate l'aglio e schiacciatelo, soffriggetelo dolcemente in una padella con l'olio extravergine, poi eliminatelo.
**SCOLATE** gli agretti lasciandoli umidi, versateli nella padella dove avete soffritto l'aglio e fateli insaporire per qualche minuto.
**TAGLIATE** l'agnello in rettangoli (3x8 cm), passatelo nella farina, poi nell'uovo, quindi nel cuscus, cercando di coprirlo uniformemente e compattando bene la panatura.
**METTETE** sul fuoco una padella riempita per metà di olio; quando l'olio raggiunge i 170°, friggete l'agnello per 5-6 minuti fino a ottenere una crosticina dorata. Scolate e poggiate su carta assorbente.
**SERVITE** l'agnello su un letto di agretti e accompagnate con le pere allo zafferano.

**Amarone della Valpolicella Classico Vaio Armaron**
Tra i migliori 10 vini al mondo secondo la prestigiosa rivista americana *Wine Spectator*, è l'emblema di un territorio e della sua storia. Nasce, infatti, nell'antico vigneto Armaron, da cui pare abbia avuto origine il nome Amarone.

# aprile

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Testi
LAURA FORTI
ANGELA ODONE
VALENTINA VERCELLI
Fotografie
RICCARDO LETTIERI
Styling
BEATRICE PRADA

Piatto **Society**, ciotola **Funky Table** per **Bitossi Home**, fondi realizzati con colori **Wilson & Morris**.

Tempo di primizie (asparagi, tarassaco, fave e taccole) e di carni bianche (agnello, pollo, coniglio, vitello). Ma soprattutto di uova: noi le scegliamo solo biologiche, contrassegnate dal numero 0 all'inizio del codice sul guscio. Sono le più controllate e le galline, allevate in libertà in modo non intensivo, sono le più sane, e felici.

Piatto piano **H&H Pengo**, ciotola e sottopiatto della zuppetta e piatto delle polpette **Ceramiche Bucci**, bicchieri **LSA International**, ciotole **Ferm Living (Yoox)**. Vassoio delle polpette **KnIndustrie**, calici **Zafferano**, bottiglia blu e cassettiera **Maisons du Monde**. Tovaglie e tovaglioli **Once Milano**.

## Zuppetta di cocco al curry con avocado

**Cuoco** Sauro Ricci
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 litro bevanda di cocco biologica**
- **250 g lamponi**
- **150 g carote**
- **100 g mais dolce lessato**
- **70 g porro**
- **60 g aceto di vino bianco**
- **30 g zucchero**
- **25 g amido di mais**
- **25 g arachidi salate**
- **1 avocado maturo**
- **popcorn – zenzero in polvere**
- **limone – lime – prezzemolo**
- **olio extravergine di oliva**
- **curry – pepe bianco – sale**

**Stemperate** l'amido di mais con un paio di cucchiai di bevanda di cocco.
**Insaporite** il resto della bevanda di cocco con 1 cucchiaino di curry, un pizzico di zenzero e una macinata di pepe bianco e portate a bollore. Unite l'amido di mais, cuocete per altri 2 minuti; salate poco e spegnete. Tenete da parte la zuppetta.
**Portate** a bollore l'aceto e lo zucchero, quindi unite i lamponi schiacciandoli con un cucchiaio; cuoceteli per 5 minuti, poi frullate tutto e filtrate attraverso un colino a maglia fine.
**Mondate** le carote e tagliatele a cubetti minuscoli. Eliminate le guaine più esterne del porro e riducetelo a piccoli pezzi.
**Rosolate** le carote in una padella con un filo di olio per 2 minuti; aggiungete il porro e un pizzico di sale e proseguite la cottura per altri 4 minuti a fuoco dolce.
**Tritate** il mais dolce.
**Mondate** l'avocado, tritatelo e unitelo al mais, insieme a 25 g di succo di limone, una scorzetta di lime grattugiata, le carote e il porro. Mescolate e condite con 2 pizzichi di sale e una macinata di pepe. Formate delle palline con il composto ottenuto.
**Pulite** 100 g di prezzemolo e tritatelo finemente; tritate anche le arachidi salate.
**Stendete** sul piano di lavoro il prezzemolo e le arachidi e passatevi le palline di avocado.
**Distribuite** la zuppetta di cocco nei piatti, sistemate al centro una o più palline di avocado, completate con puntini di salsa di lampone e popcorn.
**Da sapere** Il latte di cocco migliore si prepara in casa: frullate 250 g di cocco grattugiato fino a dargli una consistenza burrosa; unite 1 litro di acqua e continuate a frullare, poi filtrate tutto in un colino a maglia fine.

## Polpette di pollo profumate

**Cuoco** Diego Rossi
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g latte**
- **160 g mollica di pane**
- **160 g tarassaco**
- **100 g fegatini e cuori di pollo**
- **50 g formaggio grattugiato**
- **50 g pangrattato**
- **50 g semi di sesamo**
- **20 g cipollotto**
- **2 cosce di pollo**
- **semi di coriandolo – anice**
- **finocchietto**
- **anice stellato**
- **cannella in polvere**
- **menta**
- **prezzemolo**
- **aneto – aglio – aceto**
- **olio extravergine di oliva**
- **olio di arachide**
- **sale – pepe**

**Disossate** le cosce di pollo, tenendo da parte la pelle; otterrete circa 550 g di polpa.
**Preparate** una miscela di spezie, frullando 10 g di semi di coriandolo, 8 g di finocchietto, 6 g di anice stellato, 4 g di cannella in polvere e 2 g di anice, finché non otterrete una polvere. Potete conservare in un vasetto la miscela avanzata e usarla per insaporire ricette a base di carne di maiale.
**Tritate** mezzo spicchio di aglio con un mazzetto di prezzemolo.
**Tagliate** il cipollotto a fettine molto sottili.
**Macinate** la polpa, la pelle, i fegatini e i cuori di pollo, quindi unite il formaggio grattugiato, l'aglio e il prezzemolo tritati, 2 pizzichi di miscela di spezie e una macinata di pepe.
**Ammollate** la mollica di pane nel latte, strizzatela bene e aggiungetela al pollo, amalgamandola.
**Formate** delle polpettine di circa 2,5 cm di diametro.
**Mescolate** il pangrattato con i semi di sesamo.
**Passate** le polpette nel pangrattato con il sesamo, schiacciatele leggermente e friggetele in abbondante olio di arachide ben caldo per 5 minuti.
**Preparate** un'insalata con il tarassaco, una trentina di foglie di menta, qualche ciuffetto di aneto e il cipollotto e conditela con olio extravergine, sale e aceto.
**Servite** le polpette con l'insalata.

# antipasti

## Insalata di seppie al cherry gin

**Cuoco** Davide Brovelli
**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g seppie pulite
- 10 g zenzero fresco
- 4 asparagi bianchi
- 4 cipollotti
- 1 gambo di lemon grass
- 1 cespo di indivia belga
- cherry gin
- peperoncino – aglio
- olio extravergine di oliva

**Mondate** il lemon grass conservando solo l'anima e affettatela molto finemente.
**Private** i cipollotti delle prime guaine lasciando un po' della parte verde, poi tagliateli a losanghe.
**Mondate** gli asparagi e tagliateli in fettine sottili per il lungo, usando, se possibile, la mandolina.
**Separate** le foglie di indivia belga.
**Tagliate** in striscioline le seppie.
**Soffriggete** rapidamente il lemon grass con uno spicchio di aglio con la buccia, un pezzetto di peperoncino e lo zenzero a fettine in una padella velata di olio; eliminate l'aglio, aggiungete i cipollotti e gli asparagi, dopo 1 minuto unite le seppie, sfumate con un bicchierino di cherry gin e dopo un altro minuto togliete dal fuoco. Servite subito con le foglie di indivia.

# primi

Piatto fondo e ciotolina delle caserecce **H&H Pengo**, piatto piano **Ceramiche Nicola Fasano**, bicchiere **Funky Table**. Piattino delle seppie **Ceramiche Bucci**, sottopiatto **Easy Life**. Tovaglie e tovaglioli **Once Milano**.

## Caserecce, polpa di granchio, piselli e asparagi

**Cuoco** Davide Brovelli
**Impegno** Facile
**Tempo** 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g pasta corta tipo caserecce
- 200 g polpa di granchio sgocciolata
- 80 g piselli sgranati
- 4 asparagi verdi
- 2 ravanelli
- 1 scalogno – limone
- vino bianco secco
- brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- sale

**Lessate** i piselli in acqua bollente salata per 3 minuti, poi scolateli.
**Mondate** gli asparagi, tagliateli a fetta di salame e lessate anch'essi per 3 minuti, scolateli e fateli raffreddare.
**Sbucciate** lo scalogno e tagliatelo in fettine sottilissime. Rosolatele brevemente in padella con poco olio; unite quindi la polpa di granchio, uno spruzzo di vino bianco e un mestolino di brodo vegetale; alla fine aggiungete anche i piselli e gli asparagi.
**Lessate** le caserecce al dente in acqua bollente salata; scolatele nella padella con il granchio e saltate tutto per meno di un minuto profumando con scorza di limone grattugiata.
**Servite** subito completando con rondelle sottili di ravanello e decorando a piacere con foglioline di melissa e baccelli di pisello lessati.

Piatto fondo **Jonathan Adler (Yoox)**, piatto piano e piattino **Easy Life**, tovagliolo **Society**, tovaglia **Once Milano**.

## Risotto con piselli e crema di barbabietola

**Cuoco** Sauro Ricci
**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**800 g barbabietole fresche**
**250 g riso Carnaroli semintegrale**
**200 g piselli sgranati**
**50 g burro**
**1 carota**
**1 cipolla bionda**
**1 gambo di sedano**
**Parmigiano Reggiano Dop**
**senape – limone**
**vino bianco secco**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Sbucciate** le barbabietole, tagliatele molto finemente e cuocetele in una pentola a pressione con 200 g di acqua, il succo di un limone e un pizzico di sale per 40 minuti dal fischio.
**Frullate** le barbabietole con 1 cucchiaino abbondante di senape, 3 cucchiai di olio e 10 g di succo di limone.
**Preparate** un brodo con la carota e il gambo di sedano mondati, la cipolla con la buccia e 70 g di crosta di Parmigiano Reggiano; cuocetelo per 20 minuti circa dal bollore.
**Sbollentate** i piselli per 4-5 minuti.
**Tostate** il riso in una padella con 2 cucchiai di olio, sfumate con un bicchiere di vino bianco e aggiungete un pizzico di sale. Cuocete il riso per una ventina di minuti, aggiungendo via via un mestolo di brodo. Unite i piselli, mescolate e mantecate con il burro e 70 g di Parmigiano Reggiano grattugiato. Spegnete la fiamma, condite il riso con una macinata di pepe e una spruzzata di limone e mescolate.
**Disponete** nei piatti il riso e la crema di barbabietola. Decorate a piacere con foglie di ortica o di basilico fritte. Preparatele così: tuffatele in abbondante olio di semi di girasole bollente (130 °C) finché non smettono di sfrigolare, scolatele su carta da cucina e infine salatele.

## Paccheri e salmerino in crema di lattuga

**Cuoco** Davide Brovelli
**Impegno** Medio
**Tempo** 50 minuti
più 24 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 1 salmerino
320 g pasta corta tipo paccheri
120 g feta
100 g fave fresche sgranate
60 g porro mondato
8-10 foglie di lattuga
2 bustine di karkadè
menta
zucchero
olio extravergine di oliva
sale

**Mondate** il salmerino, sfilettatelo eliminando anche la pelle; disponete i filetti in una pirofila, spolverizzateli generosamente con sale e zucchero, sigillate la pirofila con la pellicola e metteteli a marinare in frigorifero per 24 ore.
**Scottate** le fave per un paio di minuti, scolatele e pelatele.
**Sbollentate** le foglie di lattuga, scolatele e frullatele in crema con un pizzico di sale e un filo di olio.
**Tagliate** la feta a dadini.
**Affettate** molto sottilmente il porro.
**Immergete** in un litro di acqua quasi al bollore le due bustine di karkadè e lasciatevele in infusione per alcuni minuti. Trasferite l'infuso in una casseruola dove poter sistemare un cestello per la cottura a vapore e portate a leggero bollore.
**Ripulite** i filetti di salmerino dalla marinata e tagliateli in trancetti. Accomodateli nel cestello per la cottura a vapore sul karkadè e cuoceteli per 5-6 minuti al massimo.
**Rosolate** il porro in una padella di grandi dimensioni velata di olio, unite le fave e la crema di lattuga.
**Lessate** i paccheri in abbondante acqua bollente salata, scolateli, trasferiteli nella padella con le fave e i porri, unite i dadini di feta e solo all'ultimo i filetti di salmerino cotti a vapore.
**Distribuite** i paccheri nei piatti, completate con foglioline di menta e, a piacere, con una macinata di pepe e petali di pisello odoroso.

Piatto dei paccheri **Easy Life**, piattino decorato **Jonathan Adler (Yoox)**, bottiglia verde **Bitossi Home**, parete dipinta con colori **Wilson & Morris**. Piatto fondo della fregola **H&H Pengo**, piatto piano **Ceramiche Nicola Fasano**, bottiglia **LSA International**, girandola e poltroncina **Maisons du Monde**. Tutte le posate **Alessi**, tovaglie e tovaglioli **Once Milano**.

## Fregola con ragù di agnello

**Cuoco** Diego Rossi
**Impegno** Facile
**Tempo** 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg pancia di agnello con costole
320 g fregola
2 cipolle
2 carciofi
1 e ½ carota
1 e ½ gambo di sedano
cardamomo in bacche
formaggio pecorino affumicato
alloro – rosmarino – salvia
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

**Disossate** la pancia di agnello e tagliate la polpa a piccoli cubetti.
**Preparate** un brodo con un paio di litri di acqua, gli ossi di agnello, una carota, una cipolla, un gambo di sedano, una foglia di alloro, una foglia di salvia e un rametto di rosmarino. Fatelo cuocere per 1 ora e 30 minuti.
**Mondate** ½ carota, ½ gambo di sedano e 1 cipolla; tagliateli a piccoli cubetti e cuoceteli in una padella con un cucchiaio di olio e 5 bacche di cardamomo per 20 minuti.
**Fate** ridurre 2 bicchieri di vino bianco per 5 minuti.
**Scottate** i cubetti di agnello in una padella con un cucchiaio di olio per 3 minuti, finché non saranno ben rosolati; aggiungete le verdure e il vino, coprite con il brodo e proseguite la cottura del ragù per 30 minuti. Infine salate.
**Mondate** i carciofi, tagliateli a spicchi, uniteli al ragù di agnello e continuate a cuocere per altri 20 minuti.
**Lessate** la fregola in abbondante acqua salata.
**Unite** la fregola al ragù di agnello, mescolate e servite, spolverizzando con abbondante formaggio pecorino e guarnendo a piacere con foglioline di menta.

# pesci

## Salmone e patate in cartoccio aromatico

**Cuoco** Davide Brovelli
**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetto di salmone
300 g patate
1 tuorlo
1 finocchio
vermut bianco
aneto
senape
limone
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

**Lessate** le patate per 30 minuti circa, scolatele, fatele intiepidire e affettatele in rondelle spesse almeno 5 mm.
**Eliminate** la pelle del salmone e controllate che non ci siano lische; se necessario, eliminatele con la pinzetta.
**Disponete** le rondelle di patata su un grande foglio di carta da forno, accomodatevi sopra il trancio di salmone, condite con sale, pepe, una spruzzata di vermut, un filo di olio extravergine e scorza grattugiata di limone; chiudete a mo' di cartoccio e infornate a 230 °C per 15 minuti circa.
**Mondate** e affettate molto sottilmente il finocchio, possibilmente usando la mandolina, poi immergetelo nell'acqua fredda per una decina di minuti così da farlo arricciare e renderlo croccante. Infine sgocciolatelo e conditelo con olio extravergine, sale e pepe.
**Preparate** una maionese frullando il tuorlo con un bel cucchiaino di senape, il succo di mezzo limone, un pizzico di sale e 100 g di olio di arachide unito a filo; alla fine incorporate un ciuffo generoso di aneto tritato, mescolando con un cucchiaio.
**Sfornate** il cartoccio, disponete le patate e il salmone sul piatto di portata, spolverizzate con aneto tritato e servitelo con il finocchio condito e la maionese.

Tutti i piatti e la ciotolina **Easy Life**, bicchieri **Zafferano**, posate **Alessi**, tovaglie e tovaglioli **Once Milano**.

## Spiedini di persico, carote e patate novelle

**Cuoco** Davide Brovelli
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 28 piccoli filetti di pesce persico
350 g 8 carote di media grandezza
250 g 4 patate novelle
1 uovo
farina di mais
paprica
arancia
salvia
olio extravergine di oliva
sale

**Lavate** bene 4 carote, poi tagliatele a metà per il lungo, accomodate le 8 metà su 8 porzioni di foglio di alluminio, salatele, ungetele con poco olio, spolverizzate con paprica e chiudete ogni mezza carota in un cartoccio.
**Disponete** i cartocci su una placca e infornateli a 200 °C per 10-12 minuti.
**Lessate** le patate in acqua bollente per 15-20 minuti.
**Dividete** le patate in quattro spicchi nel senso della lunghezza, passatele nella farina di mais, accomodatele su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 230 °C per 10 minuti circa: dovrà formarsi una crosticina croccante.
**Mondate** le altre carote e tagliatele a fettine, lessatele in acqua con il succo di mezza arancia e un pizzico di sale per circa 20 minuti. Scolatele e frullatele in crema con un filo di olio e sale, se serve. Dosate la consistenza, se serve, unendo poca acqua di cottura.
**Passate** i filetti di pesce persico nell'uovo sbattuto e poi nella farina di mais. Rosolateli velocemente in padella con un filo di olio e qualche foglia di salvia per 3 minuti per lato.
**Infilate** i filetti su 4 spiedini, salateli e serviteli subito con le patate e le carote al forno. Completate con la crema di carote distribuita in piccole quenelle e con una spolverizzata di paprica.

Piatto e tovagliolo dello sgombro, piattino e americana del pak-choi **Society**, posate dello sgombro **KnIndustrie**, ciotola dello sgombro **Ferm Living (Yoox)**, tovaglia **Once Milano**. Posate del pak-choi **Alessi**.

## Sgombro con grano saraceno e cipolle

**Cuoco** Davide Brovelli
**Impegno** Medio
**Tempo** 35 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

650 g 4 sgombri
80 g tarassaco mondato
80 g spinacini novelli
1 pera Abate
1 cipolla rossa
grano saraceno decorticato e tostato
zucchero
limone
vino bianco secco
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

**Affettate** la cipolla e stufatela in padella con un filo di olio, un paio di cucchiai di vino bianco, una spruzzata di aceto di vino bianco, un pizzico di sale e uno di zucchero per 4-5 minuti.
**Sfilettate** gli sgombri senza spellarli. Poi ungete i filetti e cuoceteli dal lato della polpa per pochi minuti.
**Spadellate** gli spinacini e il tarassaco per 2 minuti in una padella velata di olio.
**Tagliate** la pera per il lungo in fette spesse non più di 3 mm e bagnatele con poco succo di limone perché non si anneriscano.
**Distribuite** spinacini, tarassaco e fette di pera nei piatti, accomodate sopra i filetti di sgombro e completate con la cipolla e il grano saraceno tostato. Decorate a piacere con rametti di elicriso.





## Pak-choi all'orientale

**Cuoco** Sauro Ricci
**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g salsa tamari
30 g succo di limone
20 g mirin
8 g amido di mais
2 pak-choi
bergamotto o limone
zucchero – rosmarino
olio extravergine – sesamo

**Dividete** i pak-choi a metà per il lungo, incidetene la base e scottateli in acqua bollente per 2-3 minuti, tenendo le foglie fuori dell'acqua. Scolateli, ungeteli bene con olio e grigliateli per 2 minuti per lato.
**Portate** a bollore la salsa tamari con 50 g di acqua, il succo di limone e il mirin.
**Stemperate** l'amido di mais con poca acqua e aggiungetelo alla salsa, con un cucchiaino di zucchero e un pizzico di scorza di bergamotto grattugiata finemente. Proseguite la cottura per 1-2 minuti mescolando.
**Tostate** in una padella 3 cucchiai di semi di sesamo e distribuiteli sui pak-choi, insieme con foglioline di rosmarino.
**Servite** la salsa a parte.
**Da sapere** La salsa tamari è un condimento giapponese a base di fagioli di soia gialla fermentati in acqua salata. Ricorda la salsa di soia, ma è più densa e più saporita. Viene dal Giappone anche il mirin, una specie di vino di riso, di sapore dolce e delicato. In alternativa, potete provare a usare un vino passito.

## Mazzetti di verdure con tahina

**Cuoco** Sauro Ricci
**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

80 g tahina (crema di sesamo)
50 g barba di frate
30 g lievito alimentare in scaglie
8 asparagi verdi
8 asparagi bianchi
2 carote arancioni
1 carota gialla
1 carota viola
limone – porro
olio extravergine di oliva
aceto – sale

**Mescolate** la tahina con il succo di mezzo limone, 80 g di acqua, il lievito in scaglie, 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale, ottenendo una salsina.
**Mondate** tutte le verdure e tagliate le carote a bastoncini.
**Portate** a ebollizione un litro e mezzo di acqua salata e acidulata con 1 cucchiaio di aceto; scottatevi prima gli asparagi bianchi per 4 minuti, scolateli, unite le carote gialle e arancioni, scolatele dopo 2 minuti; unite infine le carote viola e cuocetele per 2 minuti.
**Scottate** in acqua bollente salata anche gli asparagi verdi per 2 minuti e poi raffreddateli in acqua ghiacciata.
**Sbollentate** le barbe di frate per 10 secondi, quindi toglietele dall'acqua e sbollentate anche 4 guaine di porro per 15 secondi.
**Dividete** gli asparagi verdi in 4 parti per il lungo.
**Unite** tutte le verdure, ungetele con un paio di cucchiai di olio e raggruppatele in 4 mazzetti.
**Legate** ciascun mazzetto con una guaina di porro e servite accompagnando con la salsina.



## Insalata russa allo zafferano

**Cuoco** Sauro Ricci
**Impegno** Facile
**Tempo** 35 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g patate
300 g olio di semi di girasole deodorato
200 g bevanda di soia
25 g succo di limone
3 carote
2 zucchine
2 cipollotti
2 bustine di zafferano – sale
cetriolini – capperi sott'aceto

**Mondate** le verdure e tagliatele a cubetti di 5 mm; cuocete in acqua bollente salata prima le patate per 4-5 minuti, poi le carote per 2 minuti, quindi le zucchine e i cipollotti per 30 secondi.
**Preparate** la maionese: unite in un frullatore la bevanda di soia, il succo di limone, lo zafferano e 7 g di sale. Frullate tutto, unendo a filo l'olio di semi, finché non otterrete un composto liscio e abbastanza consistente.
**Unite** i cubetti di verdura alla maionese e mescolate bene.
**Tritate** grossolanamente 3 cetriolini e un cucchiaino di capperi e uniteli all'insalata russa.
**Decorate** a piacere con foglioline di coriandolo e olive nere snocciolate e portate in tavola.

Ciotola **Ferm Living (Yoox)**, tagliere **KnIndustrie**. Piatti dei mazzetti **Funky Table**, ciotolina bianca con filo dorato **Easy Life**, ciotolina con interno azzurro **Potomak Studio**, runner **Once Milano**.

Insalatiera e piatti **Ceramiche Nicola Fasano**, calici **Zafferano**. Piatto fondo degli asparagi con le uova e piattino decorato **Jonathan Adler (Yoox)**, piatto piano **Easy Life**. Tutte le posate **Alessi**, tovaglie e tovaglioli **Once Milano**.

## Misto di primizie, fragole e petali

**Cuoco** Sauro Ricci
**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g **insalata mista (lattuga gentile, lollo bianca e rossa, valeriana, rucola, spinacino)**
- 80 g **fagiolini**
- 80 g **taccole**
- 40 g **finocchietto**
- 5 **ravanelli**
- 4 **fragole**
- **semi di zucca**
- **semi di girasole – fiori edibili**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto balsamico – sale**

**Mondate** i fagiolini e cuoceteli per 3 minuti in acqua bollente salata, quindi conditeli con un filo di olio.
**Eliminate** la punta delle taccole, scottatele in acqua salata per 30 secondi e conditele con un filo di olio.
**Tagliate** i ravanelli a fettine molto sottili e tuffateli in acqua e ghiaccio.
**Mondate** il finocchietto, tenendo solo le cimette più belle.
**Mondate** le fragole e tagliatele a rondelle.
**Mescolate** in una grande ciotola l'insalata con le taccole, i fagiolini, i ravanelli, le fragole e una manciata di semi di zucca e di girasole; condite tutto con sale, olio e aceto balsamico, guarnite con i fiori edibili e le cimette di finocchietto e portate in tavola.





## Asparagi con 4 uova

**Cuoco** Diego Rossi
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 **asparagi bianchi**
- 8 **asparagi verdi**
- 8 **uova di quaglia**
- 4 **uova di gallina**
- **lemon grass**
- **uova di trota – bottarga**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto – sale – pepe**

**Mondate** gli asparagi e tagliateli a fettine sottili. Sbollentatele in acqua salata per 1 minuto, raffreddatele in acqua e ghiaccio e asciugatele con carta da cucina.
**Scaldate** mezzo bicchiere di olio badando che non soffrigga (60 °C), immergetevi 2 guaine di lemon grass e lasciate insaporire per 40 minuti; alla fine eliminate il lemon grass e mettete a marinare gli asparagi nell'olio aromatico per 20 minuti circa.
**Rassodate** le uova di quaglia per 1-2 minuti dal levarsi del bollore.
**Portate** a ebollizione 2 litri di acqua, salate e aggiungete 2 cucchiai di aceto. Create un vortice nell'acqua con l'aiuto di un cucchiaio e immergetevi un uovo di gallina alla volta, cuocendolo per 2-3 minuti. Scolate le uova in camicia con una paletta forata e raffreddatele in acqua.
**Scolate** gli asparagi, poneteli nei piatti creando un nido, posate in centro un uovo, guarnite con 2 uova di quaglia, un cucchiaino di uova di trota, bottarga grattugiata e condite con olio, sale e pepe.

## Insalata tiepida di coniglio e taccole

**Cuoco** Diego Rossi
**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg **coniglio: cosce, spalle e fegato**
- 100 g **taccole**
- **olive taggiasche snocciolate**
- **capperi dissalati**
- **origano**
- **scalogno – aglio**
- **timo – menta**
- **limone – senape**
- **olio di semi di girasole**
- **olio extravergine di oliva**
- **aceto**
- **sale – pepe**

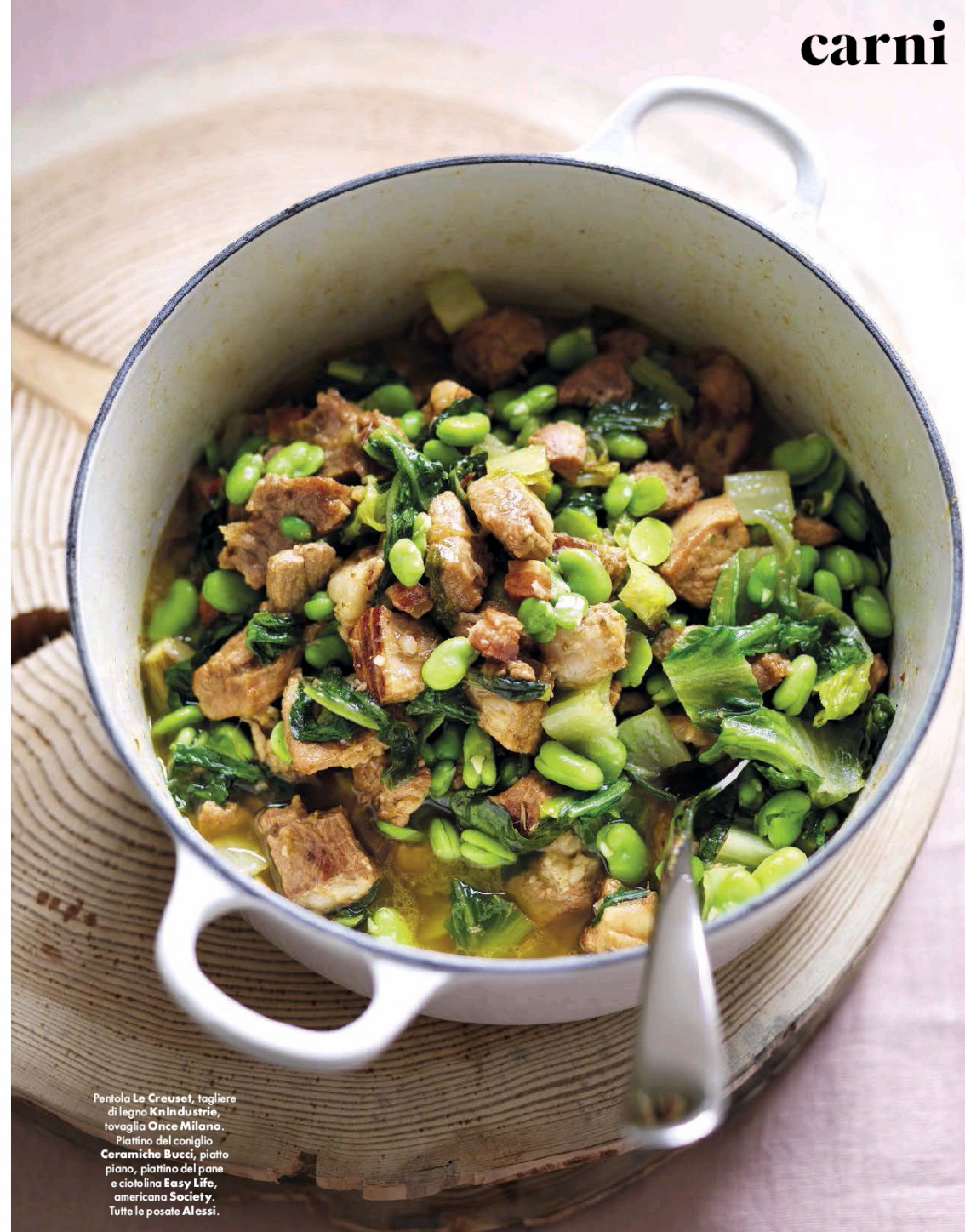
**Tritate** grossolanamente uno scalogno.
**Tenete** da parte il fegato del coniglio e distribuite le altre parti su una teglia rivestita di carta da forno. Condite con olio extravergine, lo scalogno tritato, uno spicchio di aglio, qualche rametto di timo, 2 rametti di menta, 4 scorzette di limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Infornate a 200 °C e cuocete per 1 ora.
**Sfornate** quindi il coniglio, fatelo appena intiepidire e poi spolpatelo sfilacciando grossolanamente la carne.
**Tostate** gli ossi in forno per 20 minuti a 180 °C, poi metteteli in una casseruola con poca acqua e fate ridurre per una decina di minuti, ottenendo 2 cucchiai abbondanti di liquido. Filtratelo, fatelo raffreddare, infine aggiungete ½ cucchiaino di senape e 1 cucchiaio di aceto. Frullate tutto con un frullatore elettrico, unendo a filo un cucchiaio di olio extravergine e un cucchiaio di olio di semi di girasole: dovrete ottenere una salsina.
**Sbollentate** le taccole per 3 minuti. Saltatele in padella con un filo di olio e il coniglio sfilacciato per un paio di minuti.
**Scottate** il fegato di coniglio in una padella con un filo di olio per 5 minuti, girandolo su entrambi i lati. Salatelo e tagliatelo a fettine molto sottili.
**Tritate** grossolanamente ½ cucchiaino di capperi e un cucchiaio di olive taggiasche.
**Condite** il coniglio e le taccole con la salsina, il trito di capperi e olive e un pizzico di origano, aggiungete le fettine di fegato e portate in tavola, accompagnando a piacere con maionese.

## Pancia di vitello con le fave

**Cuoco** Diego Rossi
**Impegno** Facile
**Tempo** 2 ore e 45 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1,3 kg **pancia di vitello**
- 500 g **fave sgranate**
- 100 g **guanciale di maiale**
- 3 **cipollotti**
- 1 **cespo di lattuga romana**
- **rosmarino – alloro**
- **peperoncino fresco**
- **formaggio pecorino**
- **brodo di carne – Marsala**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

**Tagliate** la pancia di vitello a bocconcini e arrostitela in una padella antiaderente con un filo di olio per 6-7 minuti.
**Togliete** la carne e deglassate la padella sciogliendo le crostine e il fondo di cottura con ½ bicchiere di Marsala.
**Tritate** un rametto di rosmarino.
**Tagliate** il guanciale a cubetti e cuoceteli in una casseruola con un filo di olio per circa 5 minuti, finché non diventeranno croccanti. Unite il rosmarino, una foglia di alloro e un peperoncino fresco e continuate a cuocere a fuoco dolce per altri 5 minuti. Aggiungete i bocconcini di vitello, il fondo di Marsala e un mestolo di brodo di carne e proseguite la cottura per 2 ore, regolando di sale.
**Mondate** i cipollotti e tagliateli a losanghe.
**Sbollentate** le fave per un paio di minuti e pelatele.
**Lavate** il cespo di lattuga e tagliatelo a strisce, unitelo al vitello con i cipollotti; cuocete per 5 minuti, poi unite le fave e proseguite la cottura per altri 2 minuti, mescolando per amalgamare tutto.
**Completate** con pecorino grattugiato e servite accompagnando a piacere con fette di pane tostato.



Pentola **Le Creuset**, tagliere di legno **KnIndustrie**, tovaglia **Once Milano**. Piattino del coniglio **Ceramiche Bucci**, piatto piano, piattino del pane e ciotolina **Easy Life**, americana **Society**. Tutte le posate **Alessi**.

# dolci

Piattini **H&H Pengo**, vassoio **Studio Formata (Yoox)**, tazze da tè **Funky Table** per **Bitossi Home**. Tappeto, puf e poltroncina rosa **Maisons du Monde**.



## Uova di frolla con tuorlo di crema

**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 45 minuti più 1 ora di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

250 g **farina**
210 g **burro**
120 g **zucchero a velo più un po'**
25 g **farina di mandorle**
3 **frutti della passione**
2 **tuorli sodi – sale**

**Amalgamate** 140 g di burro ammorbidito con un pizzico di sale e 70 g di zucchero a velo, fino a ottenere un composto cremoso. Unitevi la farina, la farina di mandorle e circa 40 g di acqua e lavorate brevemente finché non avrete un panetto omogeneo.
**Schiacciatelo** leggermente, avvolgetelo nella pellicola alimentare e mettetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.
**Stendetelo** poi a uno spessore di circa 5 mm e ritagliatevi 16 biscotti a forma di uovo (circa 7x5 cm). Staccate i ritagli di pasta cercando di non deformare i biscotti, quindi spostateli con delicatezza su un vassoio. Lasciateli in frigo per 30 minuti, coperti, per farli consolidare: così non si deformeranno in cottura.
**Infornate** i biscotti a 160 °C per 20 minuti circa. Sfornateli, fateli raffreddare e spolverizzateli di zucchero a velo.
**Mescolate** i tuorli schiacciati con 70 g di burro morbido, 50 g di zucchero a velo, un pizzico di sale e il succo filtrato dei frutti della passione. Montate la crema con le fruste elettriche per 2 minuti.
**Raccoglietela** in una tasca da pasticciere e disponetela a ciuffetti sui biscotti, ottenendo così le uova di frolla. Ottime con una tazza di tè.

## Coppette pasquali

**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g **grano lessato in barattolo**
250 g **latte fresco**
180 g **panna fresca**
100 g **zucchero**
50 g **latte condensato zuccherato**
1 **grosso cedro**
**marmellata di arancia**
**grano saraceno tostato**
**baccello di vaniglia**
**arancia**

**Cuocete** il grano lessato con il latte fresco e quello condensato e mezzo baccello di vaniglia, inciso per il lungo, per circa 20 minuti, finché il grano non assorbirà il liquido. Eliminate la vaniglia, versate su un vassoio e fate raffreddare.
**Sbucciate** il cedro e pesate 200 g di buccia (la scorza con tutta la parte bianca); tagliatela a tocchetti e metteteli in una casseruola, coperti di acqua. Fate bollire, buttate l'acqua e ripetete l'operazione per altre 2 volte.
**Scolate** il cedro e mettetelo nuovamente in una casseruola con 30 g di succo ottenuto spremendo il frutto, lo zucchero e 100 g di acqua. Cuocete per circa 20 minuti, finché i pezzetti di cedro non saranno canditi e quasi trasparenti.
**Montate** la panna e mescolatela con il grano. Disponete la crema in 6 coppette, alternandola con la marmellata di arancia (un cucchiaio ciascuno) e il cedro candito (non servirà tutto: conservate quello che rimane in frigorifero, dura per almeno 10 giorni).
**Completate** con spicchi di arancia pelati a vivo e grano saraceno tostato.
**Da sapere** Il grano cotto nel latte richiama il ripieno della pastiera napoletana, tipico dolce pasquale.

## Torta morbida al rabarbaro

**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 50 minuti più 15 ore di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g rabarbaro pulito
300 g yogurt greco
200 g zucchero semolato
200 g burro più un po'
170 g farina 00 più un po'
160 g zucchero di canna
150 g fragole pulite
150 g panna fresca
30 g farina di mandorle
4 uova – lime – sale
zucchero a velo

**Tagliate** 200 g di rabarbaro a bastoncini.
**Raccogliete** in un pentolino lo zucchero semolato e fatelo sciogliere con 100 g di acqua; quando lo sciroppo sarà trasparente, versatelo subito in una ciotola, sopra i bastoncini di rabarbaro. Lasciate riposare per 3 ore: il rabarbaro, a contatto con lo zucchero, rilascerà acqua e comincerà a sciropparsi.
**Filtrate** poi il liquido e fatelo sobbollire per 3-4 minuti, quindi versatelo nuovamente sul rabarbaro. Lasciatelo riposare per 12 ore (rabarbaro sciroppato).
**Tagliate** a tocchetti il rabarbaro rimasto e a spicchi le fragole. Cuoceteli in una piccola casseruola con 3-4 cucchiai di sciroppo del rabarbaro finché non otterrete una composta un po' asciutta.
**Montate** a lungo con le fruste elettriche il burro, lo zucchero di canna e un pizzico di sale. Unite la scorza di un lime grattugiata, le uova, uno per volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente è ben amalgamato. Completate l'impasto con la farina e la farina di mandorle.
**Imburrate** fondo e bordi di uno stampo a cerniera (ø 16 cm, h 10 cm) e infarinateli. Versatevi l'impasto e infornate a 170 °C per 50 minuti circa.
**Sfornate** infine la torta e lasciatela raffreddare completamente, poi tagliatela in due orizzontalmente.
**Montate** la panna e mescolatela con lo yogurt e 2 cucchiai di zucchero a velo.
**Farcite** la torta con metà della crema allo yogurt e la composta di rabarbaro. Chiudetela e completate in superficie con la crema rimasta, il rabarbaro sciroppato a pezzetti e, a piacere, mirtilli e more.

Parete di fondo realizzata con colori **Wilson & Morris**.



# carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

**Zuppetta di cocco al curry** pag. 55

Un bianco morbido e profumato, come il **Vermentino** della **Maremma**, si abbina per contrasto alla fresca acidità della zuppetta. Da provare il **2017** di **La Selva**, da agricoltura bio. ***10,50 euro***. *laselva-bio.it*

**Risotto con piselli** pag. 59 – **Salmone e patate** pag. 63

Il **Soave Classico** è ottimo per valorizzare le verdure di primavera e i secondi di pesce. Il **Monte Carbonare 2016** di **Suavia**, nato su suoli vulcanici, è tra i più interessanti. ***15 euro***. *suavia.it*

**Pak-choi** pag. 65

Una birra chiara leggera è perfetta con i pak-choi insaporiti dalla salsa agrumata. Provate con la **Radler Limone** di **Birra Moretti**, freschissima e poco alcolica (solo 2%). ***2,85 euro la confezione 3x33cl***. *birramoretti.it*

**Insalata di coniglio e taccole** pag. 70

Un bianco strutturato, come il **Timorasso**, sta bene con il coniglio e non prevarica le verdure. Il **Pitasso 2016** di **Claudio Mariotto** è sublime per struttura e sapidità. ***26,50 euro***. *claudiomariotto.it*

**Polpette di pollo** pag. 55

Un **Chianti** della zona del **Rufina**, leggero e succoso, ben si accorda alla speziatura di queste polpette. Noi abbiamo scelto **I Domi 2015** di **I Veroni**, che ci ha conquistato con la sua piacevolezza. ***12 euro***. *iveroni.it*

**Paccheri e salmerino** pag. 60 **Spiedini di persico** pag. 63

Uno dei bianchi più indicati con i pesci di acqua dolce è la **Nosiola** del Trentino. Il **2016** di **Castel Noarna**, naturale, leggero e minerale, si beve di gusto. ***14,50 euro***. *castelnoarna.com*

**Mazzetti di verdure** pag. 66

Una birra bianca dai toni agrumati richiama il gusto della salsa e supporta la delicatezza delle verdure. La **Blanche Always Standing** di **La Buttiga** ha un tocco in più, con i profumi di rosa. ***3 euro, bottiglia da 33 cl***. *labuttiga.it*

**Pancia di vitello con le fave** pag. 70

La primavera invoglia la scelta di vini più freschi. Via libera ai **Cerasuolo** abruzzesi, che hanno la giusta struttura anche per il vitello, come lo **Spelt 2017** di **Fattoria La Valentina**, iodato, intenso e fruttato. ***13 euro***. *lavalentina.it*

**Insalata di seppie** pag. 56

L'aromaticità di un **Sauvignon** dell'**Alto Adige** regala una marcia in più alla ricetta. Soprattutto se si tratta dell'**Exclusiv 2016** di **Plonerhof**, complesso e molto elegante. ***22 euro***. *weingut-plonerhof.it*

**Fregola con ragù di agnello** pag. 61

Non c'è niente di meglio del **Cannonau di Sardegna** per accompagnare un piatto di fregola con il ragù. Il **Moro 2016** di **Mesa** seduce con i suoi leggiadri sentori mediterranei. ***15 euro***. *cantinamesa.com*

**Insalata russa allo zafferano** pag. 67

Bollicine e insalata russa, un grande classico. Il **Belvedere Brut** di **San Michele**, da uve chardonnay e trebbiano, è indicato per i suoi intriganti sentori di zafferano. ***15 euro***. *sanmichelevini.it*

**Uova di frolla** pag. 73 – **Coppette pasquali** pag. 73

I toni floreali e la delicata effervescenza del **Moscato d'Asti** sono ideali con frolle e creme. Il **Canelli 2017** di **Cascina Bariśel** profuma di frutti esotici e fiori. ***10 euro***. *barisel.it*

**Caserecce con granchio** pag. 57

Un bianco delicato, dai toni salmastri, come la **Vitovska** del **Carso**, valorizza i primi piatti a base di crostacei. Il **2016** di **Lupinc**, con la sua lieve macerazione, è ideale con il granchio. ***14,50 euro***. *lupinc.it*

**Sgombro** pag. 64 **Misto di primizie** pag. 68

Un rosato morbido e poco alcolico sposa le ricette con pesce e verdure. **Il Sangiosé 2017** di **Usiglian del Vescovo** è un sangiovese armonico e disinvolto. ***18 euro***. *usigliandelvescovo.it*

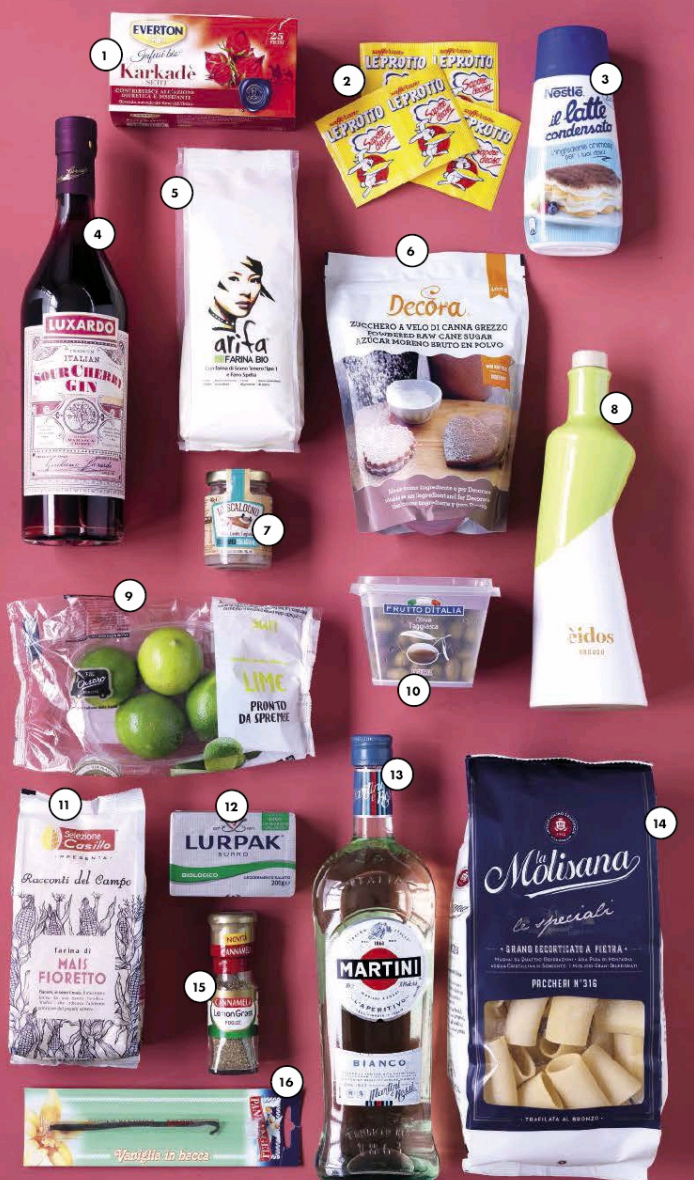
**Asparagi con 4 uova** pag. 69

Un metodo classico è un valido alleato con la sapidità e la cremosità delle uova. Il **Trento Brut Conte Federico Riserva 2012** di **Masi** coniuga complessità e grande eleganza. ***24 euro***. *masi.it*

**Torta al rabarbaro** pag. 74

In Francia servire i Brut Rosé con i dessert a base di frutti di bosco è un grande classico. Provate questa torta con lo **Champagne Brut Rosé** di **Ruinart** alla fine di una cena speciale. ***80 euro***. *ruinart.com*

# dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

**1.** È ottenuto dai fiori essiccati dell'*Hibiscus Sabdariffa* il Karkadè Bio di **Everton**. Preparatene una casseruola fumante per un'insolita cottura al vapore del pesce.

**2.** Lo dice anche il fumetto sulla confezione: sapore deciso. Lo Zafferano **Leprotto** è così da 50 anni: colore giallo vivo e profumo intenso.

**3.** Ci sono solo due ingredienti nel Latte Condensato **Nestlé**: latte e zucchero. Da provare nella preparazione dei dolci o semplicemente spalmato su una fetta di pane per merenda.

**4.** All'inizio si sentono le note tipiche del ginepro, poi arriva il retrogusto morbido di marasca. Sour Cherry Gin di **Luxardo** è perfetto nei cocktail, ma anche per marinare le nostre seppie.

**5.** Arifa di **Ruggeri** è una miscela di farine bio: grano tenero, grano duro, farro, mais. Per pane, pasta fresca, dolci e focacce.

**6.** Lo Zucchero a velo di canna grezzo di **Decora** conserva l'aroma caratteristico e un delicato colore ambrato.

**7.** Scalogno lavato, tagliato, pastorizzato, sempre pronto in vasetto di vetro da 90 g. Della stessa linea anche cipolla bionda e rossa. Si chiamano FondamenTali&Quali e li produce **Centrale del Latte d'Italia**.

**8.** Design e tradizione: una bottiglia fatta a mano che si chiama Èidos per contenere l'olio extravergine del frantoio **Raguso**. Ricco di vitamina A, vitamina E e di grassi insaturi, l'acidità non supera lo 0,2%.

**9.** Il colore della scorza varia dal verde scuro a quello screziato di giallo, la forma è tonda e la polpa è ricca di succo e di aroma. Queste le caratteristiche dei lime di **F.lli Orsero** che trovate in pratiche vaschette.

**10.** Piccole, di sapore delicato. Da usare per un piatto di pesce, per un sugo o da mangiare all'aperitivo. Le Olive Taggiasca di **Madama Oliva** sono disponibili in confezioni da 250 g.

**11.** Per l'impanatura dei filetti di pesce persico e delle patate abbiamo usato Farina di Mais Fioretto di **Selezione Casillo**. Risultato: croccantissima.

**12.** È prodotto con panna bio centrifugata il Burro biologico **Lurpak**. Leggermente salato, il panetto pesa 200 g.

**13.** Un po' dolce, un po' amaro, ma armonico e con profumo di vaniglia. Il vermut Martini Bianco di **Martini & Rossi**, oltre che miscelato, è da provare nelle ricette di pesce.

**14.** Dal 1910 **La Molisana** macina grano duro con la tecnica della decorticazione a pietra e produce pasta ruvida e soda, come i paccheri che abbiamo condito con crema di lattuga.

**15.** Non è sempre facile trovare il lemon grass fresco. Sostituitelo con quello di **Cannamela** essiccato e tritato, ma non meno aromatico.

**16.** I semini della vaniglia Paneangeli di **Cameo** ingentiliscono la crema delle nostre coppette pasquali.

TESTI **AMBRA GIOVANOLI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

# QUELLE NOTE SON TARTUFI

Quest'anno ricorre il centocinquantenario della morte di Giochino Rossini. Era così appassionato di gastronomia, che quando componeva lamentava di distrarsi al solo pensiero del suo ingrediente preferito

**Testi SARA PORRO, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA**

«Dramma, dramma, dramma! Un pasto italiano è come un'opera», dice lo scrittore americano Waverley Root riferendosi all'acciottolio delle stoviglie e al tintinnio di bicchieri, come note suonate dall'orchestra. E sempre incrociando musica e cucina, aggiunge che Gioachino Rossini «avrebbe potuto diventare un famoso buongustaio, se solo il suo genio musicale non avesse eclissato i suoi talenti gastronomici». Forse però il compositore pesarese di sé avrebbe detto il contrario. Amava infatti definirsi «pianista di terza classe ma primo gastronomo dell'universo».

Le biografie di Rossini, a metà tra realtà e leggenda, traboccano di aneddoti gastronomici e la più celebre, quella del romanziere Stendhal del 1824, mostra come l'amore per il cibo di Rossini si ritrovi nelle sue opere: la scena forse più memorabile si trova ne *L'Italiana in Algeri*, quando Isabella distrae il suo carceriere Mustafà con un piatto di spaghetti tanto difficili da arrotolare con la forchetta mentre si dà alla fuga. Da Stendhal scopriamo anche che l'aria *Di tanti palpiti* del *Tancredi* si chiama «l'aria dei risi» perché Rossini l'avrebbe composta in pochi minuti aspettando che il risotto arrivasse a cottura. Non si contano le ricette che prendono il nome dal compositore: su tutte il tournedos alla Rossini, un filetto di manzo con foie gras e tartufo, ghiotta ossessione e ricordo della sua terra natale, le Marche.

I caricaturisti di Parigi amavano ritrarlo impegnato con la siringa d'argento con cui farciva i sontuosi maccheroni che serviva nelle sue serate musical-culinarie. Fulbert-Dumonteil, critico gastronomico di quegli anni, descrive il rito: «Con la sua delicata mano grassottella scelse una siringa d'argento, la riempì di purè di tartufi e, con pazienza, iniettò in ciascun rotolo di pasta questa salsa incomparabile. Poi, sistemata la pasta in una casseruola come un bambino nella culla, i maccheroni finirono la cottura tra vapori che stordivano».

> «Rossini restò là, immobile, affascinato, sorvegliando il suo piatto favorito e ascoltando il mormorio dei cari maccheroni come se prestasse orecchio a note armoniose»

**CELEBRARE A SUON DI ASSAGGI**

Per tutto il 2018, in contemporanea con le altre manifestazioni promosse dal comitato organizzato dal Comune di Pesaro e dalla Regione Marche, **Rossini Gourmet** è il progetto dedicato a incontri, degustazioni e show cooking che approfondiscono ad ampio raggio il lato gastronomico del musicista. Per orientarsi nel nutrito calendario di opere e concerti, spettacoli teatrali, balletti, convegni, iniziative speciali nelle Marche, in Italia e nel mondo, è stato creato il sito gioachinorossini.it

## Maccheroni alla Rossini

**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g rigatoni
200 g panna fresca
100 g prosciutto crudo magro
50 g tartufo nero
10 g funghi porcini secchi
1 pomodoro ramato
parmigiano grattugiato
gruyère – arancia amara
Champagne
pangrattato
brodo – burro
miscela quattro spezie
sale – timo
rosmarino – alloro

**Raccogliete** in una casseruola 50 g di burro, 50 g di parmigiano, 200 g di brodo, i funghi secchi ammollati e strizzati, 25 g di tartufo tritato, il prosciutto tritato, un pizzico di spezie, un mazzetto di erbe, il pomodoro a pezzi, 100 g di panna e 150 g di Champagne. Cuocete per almeno 1 ora a fuoco basso ottenendo una salsa liquida. Passatela al setaccio, regolatela di sale e tenetela in caldo. Addensatela a piacere con un cucchiaino di fecola sciolta in un po' di panna.
**Lessate** dolcemente i rigatoni nel brodo arricchito con 100 g di panna e 2 scorze di arancia amara. Scolateli al dente e conditeli con la salsa.
**Ungete** una pirofila e distribuitevi i maccheroni a strati alternati con strati di parmigiano, gruyère e burro.
Finite con i formaggi, burro e pangrattato e infornate a 180 °C per 15 minuti. Sfornate e servite con il resto del tartufo a lamelle.

Binocoli da teatro collezione privata Nicoletta Reverdini.

# dolci sorprese

UOVO FARCITO





Due pasticcieri, otto ricette irresistibili per tutti. Per chi è alle prime armi, e per chi ama cimentarsi con il cioccolato e la classica colomba

Ricette **NICOLA DI LENA** e **NICOLÒ MOSCHELLA**
Testi **ANGELA ODONE**
Foto **RICCARDO LETTIERI**
Styling **BEATRICE PRADA**
Fiori **SACHIKO ITO**

Piattini colorati e ciotola delle ciambelline **Potomak Studio**, alzatina quadrata del cubo di colomba **ASA Selection**, fondo azzurro realizzato con colori **Wilson & Morris**, alzata della millefoglie **Maxwell & Williams**.

CIAMBELLINE PARADISO

## Tartelletta con mango e frutto della passione

**Cuoco** Nicola Di Lena
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 40 minuti
più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 10 PEZZI

**MOUSSE AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE**
- 125 g polpa frullata di mango
- 125 g panna fresca
- 75 g zucchero semolato
- 65 g polpa di frutto della passione frullata e passata al setaccio
- 35 g albume
- 10 g gelatina alimentare in fogli

**PASTA FROLLA**
- 150 g farina 00
- 100 g burro
- 50 g zucchero semolato
- 1 tuorlo – sale

**PER COMPLETARE**
- 2-3 frutti della passione
- polpa di mango a fettine
- polpa di mango a dadini
- cocco a scaglie
- cioccolato bianco

**MOUSSE AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE**
**Ammollate** la gelatina in acqua fredda.
**Scaldate** la polpa di mango senza raggiungere il bollore, toglietela dal fuoco, unite la gelatina strizzata e mescolate in modo che si sciolga perfettamente.
**Montate** parzialmente l'albume.
**Raccogliete** lo zucchero con un cucchiaio di acqua in una piccola casseruola, scaldatelo sul fuoco fino alla temperatura di 121 °C, poi colatelo a filo sull'albume e proseguite a montare la meringa fino a quando non si sarà raffreddata del tutto.
**Incorporate** nella meringa la polpa di mango e quella di frutto della passione, per ultima la panna, dopo averla montata. Fate riposare in frigo per 1 ora.
**PASTA FROLLA**
**Impastate** gli ingredienti con un pizzico di sale, formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
**Stendete** la frolla in uno strato molto sottile (non più spesso di 3 mm), poi ritagliatevi 10 dischi di 7 cm di diametro, disponeteli all'interno di 10 anelli di metallo (ø 7 cm, h 2 cm), appoggiati su una placca foderata di carta da forno. Ricoprite l'interno dei bordi con una striscia di pasta (h 2 cm), disponete sul fondo della pasta un disco di carta da forno, coprite con legumi secchi e infornate a 170 °C per 15-18 minuti. Sfornate le tartellette, fatele raffreddare, poi toglietele dagli anelli.
**PER COMPLETARE**
**Spennellate** i bordi esterni delle tartellette con il cioccolato bianco fuso e rotolatele, con cautela, nelle scaglie di cocco in modo che rimangano attaccate.
**Distribuite** all'interno delle tartellette la mousse e decorate la superficie con fettine sottili di mango disposte concentricamente, a mo' di corolla di rosa, oppure con dadini di mango di piccola dimensione e completate tutte le tartellette con la polpa e i semi dei frutti della passione.





**NICOLA DI LENA**
Pastry chef del Seta, il ristorante due stelle Michelin dell'hotel Mandarin Oriental, Milan. È nato in Puglia, ma è con lo zio pasticciere siciliano, dal quale non vedeva l'ora di andare durante le vacanze, che ha mosso i primi passi nel mondo della dolcezza.

**NICOLÒ MOSCHELLA**
Resta folgorato dalla pasticceria durante la scuola alberghiera quando incontra Iginio Massari, di cui diventa allievo. A 22 anni decide di mettersi alla prova aprendo un grande laboratorio alle porte di Milano e un locale, in città, che è bistrot e pasticceria insieme.

## Uovo farcito

**Cuoco** Nicola Di Lena
**Impegno** Per esperti
**Tempo** 2 ore più 1 ora e 30 minuti di raffreddamento
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 1 uovo di cioccolato fondente (15x10 cm)

**TORTA BASE AL CACAO**
- 190 g olio di semi di arachide
- 130 g zucchero semolato
- 125 g albumi
- 100 g tuorli
- 75 g farina 00 più un po'
- 50 g cacao
- 15 g farina di mandorle
- 10 g lievito in polvere per dolci
- burro

**CRUMBLE AL CACAO**
- 35 g farina di mandorle
- 35 g zucchero semolato
- 35 g burro
- 30 g farina 00
- 4 g cacao – un pizzico di sale

**CREMA PASTICCIERA**
- 300 g latte
- 65 g zucchero semolato
- 45 g tuorli
- 35 g amido di mais
- 20 g burro
- 1 baccello di vaniglia

**CREMA AL MASCARPONE**
- 200 g mascarpone
- 200 g panna fresca
- 100 g crema pasticciera
- 30 g zucchero semolato

**CREMOSO AL LAMPONE**
- 225 g cioccolato bianco
- 90 g polpa di lampone frullata e setacciata
- 90 g panna fresca
- 30 g miele di acacia
- 8 g burro

**PER COMPLETARE**
- polvere di lamponi disidratati
- lamponi freschi – fiori eduli
- foglioline di acetosella rossa venata – zucchero a velo
- chips di rabarbaro

**TORTA BASE AL CACAO**
**Montate** i tuorli con 115 g di zucchero, poi unite a filo l'olio, continuando a montare.
**Montate** a parte gli albumi, a neve ben ferma, con 15 g di zucchero; incorporatene ⅓ nei tuorli, poi unite la farina 00 e la farina di mandorle, il cacao e il lievito, infine aggiungete il resto degli albumi. Mescolate delicatamente per non smontare il composto e versatelo in uno stampo imburrato e infarinato (ø 20 cm).
**Infornate** a 170 °C per 40-50 minuti.
**Sfornate** la torta, sformatela e fatela raffreddare su una gratella.
**Tagliate** un paio di lunghe fette in cubetti di 1 cm di lato e conservateli: serviranno per farcire e decorare l'uovo.
**CRUMBLE AL CACAO**
**Mescolate** tutti gli ingredienti così da ottenere un composto sabbioso, formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo raffreddare in frigorifero per 1 ora.
**Grattugiate** il panetto grossolanamente su una placca foderata di carta da forno e infornate a 160 °C per 10-12 minuti.
**Sfornate** il crumble e fatelo raffreddare.
**CREMA PASTICCIERA**
**Portate** a ebollizione il latte con il burro e i semi raschiati dall'interno del baccello di vaniglia.
**Mescolate**, in una ciotola a parte, i tuorli con l'amido e lo zucchero, versatevi il latte caldo, mescolate bene e riportate sul fuoco fino alla ripresa del bollore; dopo 1-2 minuti al massimo toglietela dal fuoco e continuate a mescolare fino a quando la crema non si sarà intiepidita.
**Trasferitela** in una ciotola, copritela con la pellicola alimentare a contatto e fatela raffreddare. Prima di utilizzarla nella crema al mascarpone, mescolatela energicamente con una frusta a mano per riportarla alla giusta consistenza.
**CREMA AL MASCARPONE**
**Montate** la panna con lo zucchero, poi incorporate delicatamente il mascarpone e la crema pasticciera. Raccogliete la crema al mascarpone in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata e mettete in frigorifero.
**CREMOSO AL LAMPONE**
**Raccogliete** in una ciotola il miele, il burro e il cioccolato bianco spezzettato.
**Portate** a bollore la panna con la polpa di lampone, poi versate tutto nella ciotola con il cioccolato e mescolate fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto e non avrete ottenuto una crema densa e liscia. Fatela raffreddare, poi raccoglietela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 5 mm).
**PER COMPLETARE**
**Dividete** a metà l'uovo di cioccolato per ottenere due mezzi gusci. Fate così: scaldate sulla fiamma la lama di un coltello affilato, poi dividete l'uovo a metà seguendo, con molta delicatezza, la linea di giuntura.
**Farcite** i due mezzi gusci di cioccolato alternando i cubetti di torta al cacao, la crema al mascarpone, il crumble, pezzetti di lamponi freschi e qualche goccia di cremoso al lampone.
**Spolverizzate** alcuni pezzetti di crumble con zucchero a velo e polvere di lamponi disidratati.
**Terminate** di farcire i mezzi gusci con uno strato di crema al mascarpone, livellatelo perfettamente con una spatola e decorate con i pezzetti di crumble spolverizzati, qualche cubetto di torta al cacao, gocce di cremoso al lampone. →

TRECCIA SOFFICE

**Decorate** con due chips di rabarbaro, fiori eduli e foglioline di acetosella. Conservate l'uovo farcito in frigo, sarà ottimo anche il giorno dopo.
**Da sapere** Per fare le chips di rabarbaro procedete così: mondate il rabarbaro e tagliatelo in fettine sottilissime, spolverizzatele di zucchero a velo su entrambi i lati, disponetele su una placca foderata di carta da forno e fatele essiccare in forno a 60 °C per almeno 1 ora.

## Ciambelline Paradiso

**Cuoco** Nicolò Moschella
**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

**125 g burro morbido più un po'**
**125 g zucchero a velo più un po'**
**80 g farina 00 più un po'**
**65 g fecola di patate**
**65 g uova intere**
**45 g tuorli**
**2 g scorza di limone**
**2 g lievito in polvere per dolci**
**1 baccello di vaniglia – sale**

**Montate** con le fruste elettriche (se avete la planetaria usate la frusta a foglia) il burro, lo zucchero a velo, i semi del baccello di vaniglia e la scorza di limone fino a ottenere una spuma soffice; aggiungete le uova, i tuorli e un pizzico di sale e proseguite a montare; infine aggiungete la farina, la fecola e il lievito setacciati. Mescolate delicatamente quindi distribuite il composto in 8 stampini a ciambella, lisci o scannellati, imburrati e infarinati (7,5 x 4 cm).
**Infornateli** a 170 °C per 15-20 minuti.
**Sfornate** le ciambelline, lasciatele raffreddare per una decina di minuti poi sformatele su una gratella e fatele riposare per altri 10 minuti. Completatele con zucchero a velo.

## Treccia soffice

**Cuoco** Nicolò Moschella
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 20 minuti più 2 ore di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 1 TRECCIA

**260 g farina Manitoba**
**85 g latte**
**40 g zucchero**
**20 g burro più un po'**
**15 g lievito di birra fresco**
**5 g sale**
**4 g latte in polvere o latte condensato**
**2 g scorza grattugiata di limone**
**2 g scorza grattugiata di arancia**
**2 tuorli**
**1 baccello di vaniglia**

**Raccogliete** nella ciotola dell'impastatrice la farina Manitoba, il burro a temperatura ambiente, il latte in polvere, lo zucchero, il lievito di birra sbriciolato, la scorza di limone e di arancia e i semi raschiati dall'interno del baccello di vaniglia. Poi unite 60 g di latte e 85 g di acqua a temperatura ambiente e avviate l'apparecchio.
**Sciogliete** il sale in 10 g di acqua. Quando l'impasto si sarà formato, cioè dopo almeno una decina di minuti da quando avete iniziato a impastare, unite l'acqua con il sale. Proseguite a impastare ancora per 10 minuti.
**Fate** riposare l'impasto per 10-15 minuti, poi dividetelo in due porzioni, allungatele a filoncino e arrotolatele tra di loro a mo' di treccia.
**Disponetela** in uno stampo tipo plum cake (22x10x6 cm), imburrato e foderato con un foglio di carta da forno e fate lievitare per almeno 1 ora nel forno spento.
**Sbattete** i tuorli con 25 g di latte e usate questo composto per spennellare la treccia prima di infornarla: renderà la superficie lucida.
**Infornatela** a 180 °C per 20-25 minuti.
**Sfornate** la treccia, sformatela, accomodatela su una gratella e fatela raffreddare del tutto. La treccia soffice è ideale da accompagnare con fette di salame, formaggi freschi, burro salato e confetture di frutta.



## Cubo di colomba con crema cotta

**Cuoco** Nicolò Moschella
**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

**250 g latte**
**112 g tuorli (circa 6 tuorli)**
**100 g zucchero**
**12 g amido di mais**
**12 g amido di riso**
**1 colomba pronta**
**½ baccello di vaniglia**
**limone – lamponi – sale**

**Tagliate** la colomba in fette spesse circa 1 cm e usatele per foderare 6-8 tagliapasta di acciaio di forma quadrata (6x6x6 cm). Accomodateli su una placca foderata di carta da forno.
**Stemperate** delicatamente con una frusta, in una ciotola, lo zucchero con gli amidi, poi unite i tuorli mescolando senza montare il composto.
**Raccogliete** il latte in una piccola casseruola con la scorza grattugiata di mezzo limone, i semi raschiati dall'interno di mezzo baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Portate sul fuoco, al primo bollore spegnete e aggiungete i tuorli; mescolate bene in modo che il composto sia omogeneo, poi riaccendete il fuoco e cuocete fino a quando non comincerà a bollire; togliete la crema dal fuoco e continuate a mescolarla con la frusta in modo che si intiepidisca.
**Distribuite** la crema all'interno dei tagliapasta foderati di colomba e infornateli a 170 °C per 8-10 minuti.
**Sfornate** i cubi di colomba, lasciateli riposare per qualche minuto, poi sformateli e serviteli tiepidi, spolverizzandoli a piacere con zucchero a velo e completando con lamponi freschi.

## Millefoglie con le fragole

**Cuoco** Nicola Di Lena
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 20 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 rotoli rettangolari di pasta sfoglia
CREMA ALLO YOGURT
200 g panna fresca
100 g crema pasticciera
50 g mascarpone
50 g yogurt greco
30 g zucchero semolato
PER COMPLETARE
250 g fragole più un po'
foglioline di basilico
zucchero a velo
fiori eduli

**Stendete** i due rotoli di sfoglia su due placche foderate di carta da forno, appoggiate su ognuno un altro foglio di carta da forno e una placca: in questo modo la sfoglia non si deformerà durante la cottura. Infornate a 180 °C per 15 minuti.
**Sfornate** le placche e ritagliate subito da ciascuna sfoglia 2 quadrati di 16 cm di lato. Ne otterrete 4, ma ne serviranno solamente 3; il quarto rimane di scorta.
**Spolverizzate** entrambi i lati dei quattro quadrati con zucchero a velo e infornateli di nuovo a 200-210 °C per 3-4 minuti, cioè fino a quando lo zucchero non si sarà caramellato. Sfornateli e fateli raffreddare.
CREMA ALLO YOGURT
**Montate** parzialmente la panna con lo zucchero, poi unite il mascarpone e lo yogurt, finite di montare e alla fine incorporate la crema pasticciera. Raccoglietela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm) e fatela raffreddare in frigo per 10 minuti.
PER COMPLETARE
**Disponete** uno dei quadrati di sfoglia caramellata sul piatto di portata, decorate il perimetro del quadrato con ciuffetti di crema allo yogurt, all'interno fate uno strato sottile di crema, copritelo con dadini di fragola e qualche foglia di basilico e poi ancora con un po' di crema.
**Appoggiate** sopra un secondo quadrato di sfoglia, ripetete le operazioni e coprite con il terzo quadrato di sfoglia.
**Decoratelo** con lo zucchero a velo: per tracciare una linea di demarcazione netta usate un righello mentre spolverizzate con lo zucchero. Completate con la crema allo yogurt, alternando ciuffi fatti con la bocchetta liscia a ciuffi fatti con quella seghettata (applicatela sopra quella liscia), fragole, fiori e foglioline di basilico.

## Colomba classica

**Cuoco** Nicolò Moschella
**Impegno** Per esperti
**Tempo** 1 ora e 45 minuti più 24 ore di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 1 COLOMBA DA 1 KG

PRIMO IMPASTO
200 g farina Manitoba
60 g latte fresco
40 g zucchero semolato
40 g burro anidro
18 g lievito madre essiccato
11 g latte in polvere
2 g lievito di birra fresco
SECONDO IMPASTO
310 g arancia candita a pezzetti
150 g farina Manitoba
100 g tuorli
70 g zucchero semolato
40 g burro anidro
11 g lievito madre essiccato
11 g latte condensato
5 g lievito di birra fresco
5 g miele
5 g scorza di arancia grattugiata
2 g scorza di limone grattugiata
2 g sale
1 baccello di vaniglia
1 stampo di carta usa e getta per una colomba da 1 kg
GLASSA
300 g zucchero semolato
100 g mandorle con la buccia
100 g albume
10 g armelline
10 g farina 00
5 g farina di mais
2 g cacao
PER COMPLETARE
6-7 mandorle con la buccia
granella di zucchero
zucchero a velo

PRIMO IMPASTO
**Impastate** la farina con il lievito madre e quello di birra sbriciolato, il latte in polvere, lo zucchero, il burro anidro, il latte fresco, aggiunto un poco alla volta, finché la pasta non risulterà decisamente elastica (non dovrà rompersi tirandola). Trasferite l'impasto in un recipiente abbastanza grande e fatelo lievitare nel forno spento per 13-14 ore.
SECONDO IMPASTO
**Lavorate** il primo impasto con tutti gli ingredienti del secondo tranne il burro anidro, il sale, i tuorli e l'arancia candita.
**Aggiungete** quindi ⅔ dei tuorli e ⅔ del burro fuso e proseguite a impastare; quando tutta la parte liquida sarà stata assorbita, incorporate l'ultimo terzo di tuorli e burro. Alla fine unite il sale e proseguite a impastare per almeno 5 minuti, poi incorporate i pezzetti di arancia candita e impastate per altri 10 minuti.
**Lasciate** lievitare per 1 ora in un recipiente posto dentro il forno spento.
**Dividete** l'impasto in due porzioni: ⅓ e ⅔. Modellateli entrambi a filoncino. Disponete il più grande lungo il «corpo» della colomba nello stampo di carta, accomodate sopra l'altro filoncino trasversalmente così da formare le ali. Fate lievitare per altre 4-5 ore nel forno spento.
GLASSA
**Frullate** tutti gli ingredienti così da ottenere una crema liscia. Distribuitela sulla superficie della colomba lievitata, completate con le 6-7 mandorle intere, poi cospargete generosamente con la granella di zucchero e spolverizzate con zucchero a velo. →

**SACHIKO ITO**
Nata in Giappone, vive a Milano ormai da quasi dieci anni. Maneggia sapientemente i fiori per decorare con grazia tavole, passerelle, set fotografici. Estrosa e sorridente, gira per la città su una bicicletta sempre carica di boccioli e rametti fioriti.

## Biscottini farciti ai due cioccolati

**Cuoco** Nicola Di Lena
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 1 ora di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 20-25 PEZZI

**PASTA FROLLA**
150 g farina 00
100 g burro
50 g zucchero semolato
1 tuorlo
sale

**FARCITURA AI DUE CIOCCOLATI**
220 g pasta di nocciole
60 g cioccolato fondente
60 g cioccolato al latte
10 g burro di cacao

**PASTA FROLLA**
**Impastate** gli ingredienti con un pizzico di sale, formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
**Stendete** la frolla in uno strato molto sottile (non più spesso di 3 mm), poi ritagliatevi una cinquantina di dischi (ø 3 cm) oppure quadratini (lato 3 cm), disponeteli su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 170 °C per 8-10 minuti. Sfornate i biscottini e fateli raffreddare. Se volete fare la frolla al cacao, sostituite 15 g di farina 00 con 15 g di cacao amaro in polvere e procedete come indicato sopra.

**FARCITURA AI DUE CIOCCOLATI**
**Sciogliete** a bagnomaria, o nel forno a microonde, il cioccolato fondente, poi unite 5 g di burro di cacao e 110 g di pasta di nocciole. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo, versatelo con molta attenzione in uno stampo multiplo di silicone (dischi ø 3,5 cm, h 5 mm) e fate raffreddare per almeno 1 ora.
**Ripetete** le stesse operazioni con il cioccolato al latte.
**Potete** ottenere dei dischi di cioccolato anche senza gli stampi, saranno meno regolari, ma andranno bene lo stesso: raccogliete le due farciture al cioccolato in due tasche da pasticciere e formate 25 dischi per tipo su un grande foglio di carta da forno. Fateli raffreddare.
**Componete** i biscottini accoppiando i due dischi di cioccolato e mettendoli tra due dischi di frolla. Decorate a piacere con lamelle di mandorla caramellate.

**Infornate** la colomba per 30 minuti a 165 °C, poi socchiudete leggermente la porta del forno, inserendo una pallina fatta di foglio di alluminio, e completate la cottura in altri 5 minuti.
**Sfornate** la colomba, infilzatela alla base con due lunghi stecchi di legno o di metallo, capovolgetela appoggiando gli stecchi sui bordi di una grande ciotola, in modo che la colomba risulti sospesa e che non tocchi i bordi: in questo modo si raffredderà delicatamente senza sgonfiarsi. Ci vorranno almeno 4 ore.

**DA SAPERE**
Il burro anidro è un burro composto quasi del tutto da grassi, sostanzialmente privo di acqua. Rende gli impasti più ricchi e morbidi. Si trova in vendita nei negozi specializzati oppure online. Se invece volete prepararlo a casa potete fare così: fondete 100 g di burro a bagnomaria, lasciatelo raffreddare in una ciotola in frigorifero, senza muoverlo. Quando sarà solido capovolgetelo eliminando la parte acquosa: quello che otterrete è un burro composto al 99% di grassi.

Ricette SERGIO BARZETTI, Testi VALENTINA VERCELLI, Foto RICCARDO LETTIERI, Styling BEATRICE PRADA

# FELICI COME UNA PASQUA

Domenica si pranza in famiglia con piatti che si ispirano alla tradizione (ma con uno stile e sapori più freschi). E Lunedì si preparano pane, frittata e tortine per il brunch o per un picnic con gli amici

CRESPELLE CON RAGÙ AROMATICO DI POLLO

SFORMATINI DI FAVE

Piatti decorati a mano **Richard Ginori**, piatti stampati con doppio profilo **Zara Home**, sale e pepe a forma di coniglietto **Ghidini 1961 (Yoox)**, bicchieri **Vetrerie di Empoli**.

ARROSTO DI AGNELLO
E VERDURE AL FORNO

## Sformatini di fave

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 20 minuti
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg **fave fresche in baccello**
250 g **barba di frate**
240 g **caprini vaccini**
200 g **formaggio pecorino**
150 g **taccole**
4 **uova – peperoncino fresco**
**olio extravergine di oliva**
**burro – sale – pepe**

**Mondate** la barba di frate e scottatela in acqua bollente salata per 1 minuto. Scottate in acqua bollente salata le taccole per 3 minuti e raffreddatele in acqua ghiacciata. Sgranate le fave, scottatele in acqua bollente salata per 2 minuti, quindi raffreddatele e pelatele.
**Frullate** con un frullatore a immersione 160 g di fave, il formaggio caprino, 100 g di formaggio pecorino a tocchetti, le uova, mezzo peperoncino a pezzetti, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
**Imburrate** 6 stampini (ø 7 cm, altezza 5 cm), distribuitevi il composto di fave e infornate a 150 °C per 40 minuti circa.
**Aromatizzate** 3 cucchiai di olio con un peperoncino fresco tagliato a rondelle e un pizzico di sale.
**Sfornate** gli sformatini, distribuiteli nei piatti, conditeli con l'olio aromatizzato e guarniteli con le taccole, la barba di frate, le fave rimaste e 100 g di formaggio pecorino tagliato a fettine.

## Crespelle con ragù aromatico di pollo

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g **petto di pollo**
350 g **pomodorini ciliegia gialli**
250 g **latte di riso – 250 g ricotta**
190 g **farina tipo 2**
100 g **piselli freschi sgranati**
4 **uova – maggiorana – menta**
**lemon grass – alloro**
**zafferano – burro**
**olio extravergine di oliva**
**aceto di mele – sale – pepe**

**Pulite** il petto di pollo, tagliatelo a pezzi e tritatelo finemente.
**Mondate** una stecca di lemon grass, tenendo solo il cuore, e tagliatelo a pezzetti.
**Scaldate** 2 cucchiai di olio in una padella, unite il lemon grass e 2 foglie di alloro e fate insaporire; aggiungete il pollo, sgranandolo bene con una forchetta, e fate cuocere per 2 minuti a fiamma vivace, quindi unite 4 cucchiai di aceto di mele e 2 pizzichi di sale e fate sfumare, sempre a fiamma vivace, per un paio di minuti. Bagnate con ½ litro di acqua, regolate di sale e pepe e proseguite la cottura per altri 25 minuti, quindi alzate la fiamma per fare asciugare l'eventuale liquido in eccesso. Spegnete e unite 50 g di piselli.
**Lavate** i pomodorini, tagliateli a metà, conditeli con 2 cucchiai di olio, 2 rametti di maggiorana e una decina di foglie di menta spezzettate e mescolateli con il ragù di pollo.
**Sbattete** le uova con 1 bustina di zafferano sciolta in due dita di acqua e un pizzico di sale. Aggiungete la farina e mescolate con una frusta, quindi unite il latte di riso e mescolate ancora per amalgamare bene la pastella.
**Ungete** con un cucchiaio di olio una padella antiaderente (ø 20 cm), scaldatela bene, quindi distribuitevi mezzo mestolo di pastella stendendola uniformemente. Cuocete le crespelle per 30 secondi per parte. Ripetete l'operazione con il resto della pastella, dovrete ottenere circa 18 crespelle.
**Frullate** 50 g di piselli e uniteli alla ricotta, insieme a 3 foglie di menta sminuzzate, un cucchiaio di olio, sale e pepe e mescolate ottenendo il ripieno.
**Stendete** su ogni crespella un cucchiaio di ripieno, ripiegatene i bordi verso l'interno, poi arrotolatele, formando dei cilindri.
**Imburrate** una pirofila, disponetevi le crespelle e cuocetele a 200 °C in forno ventilato per 8 minuti.
**Condite** le crespelle con il ragù di pollo e portate in tavola.

## Arrosto di agnello e verdure al forno

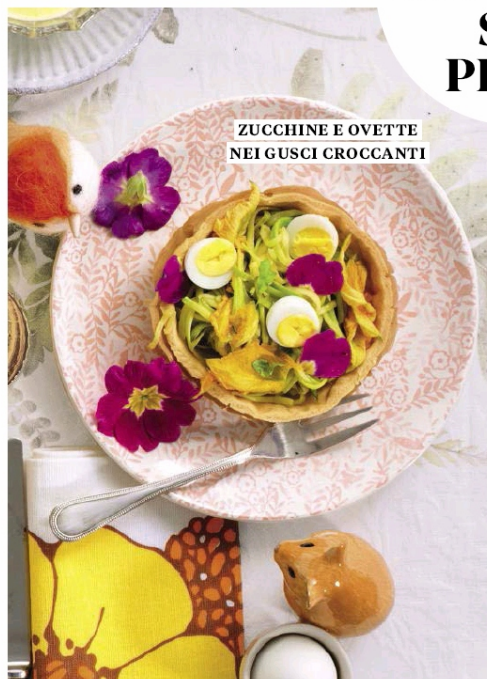
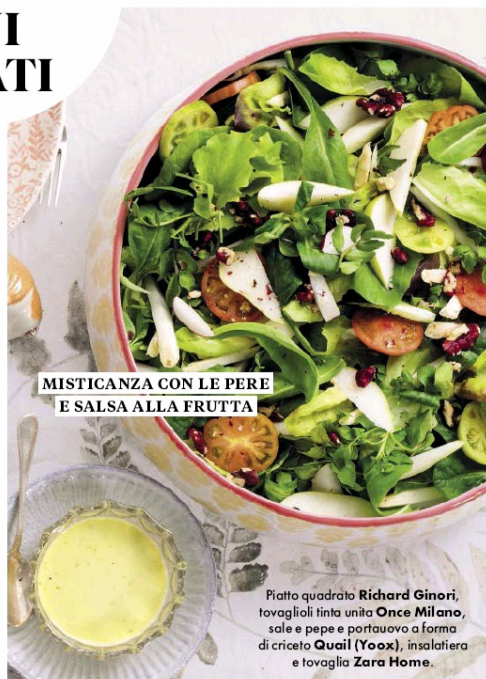
**Impegno** Facile
**Tempo** 2 ore e 45 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,7 kg **coscia disossata di Agnello Gallese Igp**
300 g **carote – 300 g patate novelle**
150 g **fagiolini – 150 g zucchinette**
150 g **pomodorini costoluti**
2 **limoni – 2 arance**
**timo – semi di finocchio**
**finocchietto – alloro**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**SERGIO BARZETTI**
Noto cuoco televisivo, specialista della cucina semplice, lavora con noi da 15 anni. Per le ricette pasquali ha scelto ingredienti classici: formaggi freschi, pollo e agnello, uova e primizie e li ha combinati con la vivacità delle erbe aromatiche, delle scorze di agrumi e soprattutto con rinfrescanti aggiunte di acidità.

**Aprite** a libro la coscia di agnello, eliminando il grasso in eccesso.
**Tritate** le scorze di limoni e arance con 6 rametti di timo, un cucchiaino di semi di finocchio e qualche ciuffo di finocchietto.
**Massaggiate** la carne con sale e pepe, poi distribuitevi il trito di scorze ed erbe, tenendone da parte 40 g.
**Arrotolate** la carne, incidetene la superficie con dei tagli leggeri, quindi legatela con lo spago da cucina, formando un arrosto; spolverizzate la superficie con un paio di cucchiai del trito tenuto da parte.
**Unite** il trito di scorze ed erbe rimasto a 100 g di olio e lasciate insaporire intanto che cuoce l'arrosto.
**Cuocete** l'arrosto in una pirofila unta con un filo di olio a 230 °C per 20 minuti.
**Bagnate** un foglio di carta da forno con un po' di acqua, strizzatelo bene e stendetelo sul piano di lavoro; ponetevi qualche foglia di alloro e avvolgetevi l'arrosto, quindi sigillate tutto con un foglio di alluminio, infornate di nuovo e proseguite la cottura a 200 °C per 1 ora e 40 minuti. Tirate l'arrosto fuori del forno e lasciatelo riposare incartato per 30 minuti.
**Mondate** le verdure, tagliate carote e zucchinette a metà per il lungo, le patate a rondelle e i pomodorini a spicchi. Conditele con un paio di cucchiai di olio e 2 pizzichi di sale. Adagiatele (fagiolini compresi) su una placca rivestita di carta da forno e cuocetele a 200 °C per 30 minuti.
**Tagliate** a fette l'arrosto di agnello, insaporitelo con l'olio aromatizzato e servitelo con le verdure al forno.

# PER FAR MERENDA SUI PRATI

Piatto quadrato **Richard Ginori**, tovaglioli tinta unita **Once Milano**, sale e pepe e portauovo a forma di criceto **Quail (Yoox)**, insalatiera e tovaglia **Zara Home**.





## Frittata con asparagi e tarassaco

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**500 g asparagi verdi**
**300 g tarassaco – 8 uova**
**raspadura (formaggio lodigiano in sfoglie sottili)**
**formaggio grattugiato**
**finocchietto fresco – aglio nero**
**olio extravergine di oliva**
**burro – sale – pepe bianco**

**Mondate** gli asparagi e cuoceteli in acqua bollente salata per 6 minuti; spegnete la fiamma; fateli riposare per 2 minuti, scolateli e tagliateli a rondelle.
**Sbattete** le uova e unitevi 2 cucchiai di formaggio grattugiato, 4 rametti di finocchietto tritati, la metà degli asparagi, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
**Imburrate** una teglia quadrata (lato 20 cm, h 4 cm), rivestitela con carta da forno, imburrate anch'essa, versatevi il composto di uova e infornate a 160 °C per 30 minuti circa.
**Scottate** il tarassaco in acqua bollente salata per 2 minuti, scolatelo e saltatelo in una padella con un filo di olio e 2 spicchi di aglio nero a pezzetti per 1 minuto.
**Guarnite** la frittata con il tarassaco, gli asparagi avanzati e qualche ciuffo di raspadura e, a piacere, fiori edibili.

## Gran torta di pane al formaggio

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 20 minuti più 1 ora e 30 minuti di lievitazione
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 16 PERSONE

**1,2 kg farina di farro bianco**
**250 g panna fresca più un po'**
**200 g fontina**
**50 g formaggio grattugiato**
**50 g crosta di formaggio grana pulita**
**40 g lievito di birra fresco**
**30 g semi di papavero**
**30 g semi di girasole**
**30 g semi di zucca**
**4 tuorli – 4 uova – miele**
**burro – sale – pepe**

**Sbattete** i tuorli e 2 uova.
**Mescolate** la panna con 250 g di acqua e fate intiepidire sul fuoco, quindi aggiungete 50 g di miele, il lievito e le uova e amalgamate; versate tutto in una planetaria con la farina di farro e 30 g di sale e impastate, finché non otterrete un composto morbido.
**Raccogliete** l'impasto in una palla, mettetelo in una ciotola, coprite e lasciate lievitare per 1 ora.
**Tagliate** a pezzi la fontina e frullatela con 2 uova, il formaggio grattugiato e una macinata di pepe. Tagliate a minuscoli cubetti la crosta di formaggio e amalgamatela al composto.
**Mescolate** i semi di papavero, girasole e zucca.
**Imburrate** uno stampo a cerniera (ø 28 cm) e cospargete il fondo con una manciata di semi.
**Infarinate** il piano di lavoro e stendete la pasta con un matterello, ottenendo un rettangolo di mezzo centimetro di spessore. Spennellatelo con un po' di panna e distribuite il composto di formaggio lungo il lato lungo. Rimboccate la pasta sul formaggio e tagliatela a metà per il lungo e poi in filoncini di 15-18 cm. Arrotolateli creando delle «girelle» e ponetele in piedi nello stampo a cerniera. Bagnate la sommità delle «girelle» con un po' di acqua e panna, cospargetele con il resto dei semi e fate lievitare ancora per 25-30 minuti.
**Infornate** a 180 °C per 35 minuti.

## Zucchine e ovette nei gusci croccanti

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 20 minuti di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

**800 g zucchine trombetta**
**500 g farina più un po'**
**250 g burro più un po'**
**16 uova di quaglia**
**6 fiori di zucca**
**semi di sesamo – basilico**
**olio extravergine di oliva**
**acqua gasata – aceto – sale**

**Sciogliete** 15 g di sale in 100 g di acqua.
**Frullate** la farina e il burro, quindi aggiungete l'acqua con il sale e continuate a frullare finché non otterrete un composto omogeneo. Avvolgetelo in una pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 20 minuti.
**Infarinate** il piano di lavoro e stendete l'impasto con un matterello, ottenendo una sfoglia di 4 mm di spessore. Ritagliatevi 8 dischi di pasta (ø 12-13 cm).
**Imburrate** 8 stampini (ø 10 cm), rivestiteli di carta da forno e imburrate anche la carta da forno, quindi cospargetela di semi di sesamo. Ponete i dischi di pasta negli stampini, facendoli aderire bene, rifilate la pasta in eccesso, bucherellate il fondo con una forchetta, appoggiatevi sopra un peso e infornate a 160 °C per 30 minuti.
**Mondate** le zucchine, tagliatele a listerelle sottili, ungetele con 2 cucchiai di olio, cuocetele in una padella per 2 minuti a fiamma vivace, poi aggiungete un paio di foglie di basilico, i fiori di zucca spezzettati e mescolate tutto.
**Rassodate** le uova di quaglia, cuocendole per 1 minuto dal bollore, poi raffreddatele in acqua gassata e aceto (in questo modo è più facile sgusciarle).
**Sgusciate** le uova e tagliatele a metà.
**Riempite** le tartellette con un paio di cucchiai di zucchine e 4 metà di uovo, guarnite con foglioline di basilico, condite con un filo di olio e servite.

## Misticanza con le pere

**Impegno** Facile
**Tempo** 15 minuti
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**500 g asparagi bianchi**
**100 g lattughino verde**
**100 g lattughino rosso**
**100 g pomodori rossi**
**60 g spinacini**
**60 g cicorino**
**50 g insalata pasqualina**
**50 g songino**
**50 g crescione**
**40 g gherigli di noce**
**4 ravanelli**
**3 pere coscia – limone**
**basilico – sale**
**olio extravergine di oliva**

**Pelate** gli asparagi e tagliateli a fettine sottili; affettate ravanelli, pomodori e pere.
**Preparate** una salsa frullando 50 g di olio, il succo di un limone, uno spicchio di pera e 3 foglie di basilico.
**Lavate**, asciugate e mescolate le insalate, aggiungete gli asparagi, i pomodori, le noci (noi abbiamo usato quelle rosse per la vivace nota cromatica), i ravanelli e le pere, condite con sale e un filo di olio e accompagnate con la salsa.

# MEMORIE DI PAESE

Montemagno è un villaggio toscano arroccato su un monte, fuori dalle rotte turistiche. Circondato da ulivi e da prati aromatici, custodisce prodotti incontaminati e segreti gastronomici collettivi

Testi LAURA FORTI, Foto GIACOMO BRETZEL

Nella pagina accanto, tre nonne di Montemagno: dall'alto, Milena, Elisa e Gigliola, che ci ha raccontato le ricette del servizio.

PASTA CON LE CICALE DI MARE

SPEZZATINO CON LE OLIVE DI MONTEMAGNO

Chiunque, a Montemagno, sa indicarvi chi sono le nonne depositarie del sapere gastronomico. È un piccolo borgo, si conoscono tutti, e il buon mangiare è un argomento caro ai più, chi perché cucina, chi perché apprezza. Oggi, certo, c'è anche una trattoria (una sola) dove si possono assaggiare i piatti tipici, ma è nelle case che si tramandano i saperi. La signora Gigliola me lo conferma e, mentre mi racconta come si preparano i piatti che vedete nelle foto, la sua voce è animata dalla golosità, quasi se li pregustasse, e anche da un pizzico di orgoglio.

Montemagno è così, un posto fuori dal tempo, dove la gente è ancora autentica. Rustica, sì, come chi è un po' isolato dal passaggio, e sincera. Personaggi che ricordano le novelle di Boccaccio o di Collodi, a volte un po' burberi o un po' burloni, un po' furbi e un po' saggi. E dotati di una sensibilità genuina, libera da sovrastrutture intellettuali. Camminando nei dintorni, capita di trovare inaspettate sculture nelle fenditure della roccia, nei boschi, opera di contadini poeti. E se poco lontano, a Calci, c'è uno dei monumenti più belli d'Italia, la Certosa di Pisa, a Montemagno c'è un altro tesoro: un micromondo di autenticità di gusti. Perché questo borgo è sempre rimasto chiuso in una culla di sapori, arroccato com'è sul monte Pisano, che separa Pisa da Lucca. Questa montagna è un ecosistema incontaminato, tanto che i prodotti, qui, sono tutti biologici, anche senza certificazione. E la leggendaria longevità dei suoi (ormai pochi) abitanti ne è una prova. È un paese puro e profumato. Gli ulivi sorgono tra distese di erbe aromatiche e la nepitella, tipica del borgo, cresce selvatica ovunque. Non c'è da stupirsi, quindi, se l'olio è così buono: tanto da diventare magico, come la pozione di Asterix. Che cosa si mangia? Sia carne sia pesce: siamo in montagna, ma il mare lo si vede, non lontano. Ci sono specialità tipiche toscane, che vengono rese montemagnesi dall'olio e dalle olive. Qui non si frigge mica con l'acqua... Per sapere come prepararle, chiedete in paese. Vi diranno chi sa rispondervi. →

Montemagno sorge sul monte Pisano, quello per cui, secondo Dante, «i Pisan veder Lucca non ponno». È un borgo profumato, perché ricco di erbe aromatiche spontanee, che crescono sotto gli ulivi e negli orti tra le case.

## Pasta con le cicale di mare

«È un piatto veloce, semplice ma saporitissimo. La cosa importante sono le cicale, che devono essere praticamente vive, cioè freschissime. Bisogna inciderle sopra, sul carapace, con le forbici, in modo che un gocciolino del loro sugo vada nella salsa, viene meglio. Di solito uso le linguine, oppure anche altra pasta».

Sbucciate e tritate l'aglio; lavate, asciugate, sfogliate e tritate il prezzemolo. Tagliate i pomodori in due, togliete i semi e riduceteli in dadolata. Tagliate con le forbici il guscio delle cicale, per il lungo. In una grande padella scaldate un po' di olio, nel quale si fa imbiondire l'aglio. Aggiungetevi le cicale e i pomodori, sale e pepe e un pizzico di peperoncino secco. Cuocete per 5-6 minuti, sempre mescolando, spegnete e tenete in caldo. Intanto, lessate la pasta ben al dente e scolatela nella padella del sugo: qui si finisce la cottura in un altro minuto. Completate con il prezzemolo tritato e servite subito, meglio se in piatti caldi.

**Che cosa serve**
500 g di cicale di mare, 400 g di tacconi (un formato di pasta corta, piccoli rettangoli dai bordi arricciati), 3 grossi pomodori, 2 spicchi di aglio, prezzemolo fresco, peperoncino secco, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

## Spezzatino con le olive di Montemagno

«Faccio un bel battuto con gli odori, tutti gli odori: prezzemolo, cipolla, aglio, sedano, carota. Poi ci metto l'olio, lo faccio rosolare con un po' di peperoncino, il sale e un po' di pomodoro, poco, non deve venire rosso rosso, e poi aggiungo il brodo e lo faccio cuocere». Le olive vanno messe quasi alla fine. Ed è proprio questo il segreto del piatto: «Le olive ce le facciamo da noi, anche quest'anno le ho fatte, ne ho sempre un barattolino pronto. Sono messe in una salamoia con la cannella, i chiodi di garofano e la buccia di limone, sale. Le faccio stare in quest'acqua finché non sono buone, finché non hanno preso bene tutti i sapori. Poi un gocciolino prima di fine cottura dello spezzatino, le metto in padella, faccio fare due bollorini ed è pronto, e viene buono».

Tagliate a pezzetti la carne. Preparate un battuto di odori, tritando insieme sedano, carota, cipolla, aglio, prezzemolo fresco. Rosolate questo battuto con il nostro olio, aggiungete la carne e doratela, con sale e peperoncino e un po' di concentrato di pomodoro, senza esagerare (non deve diventare troppo rosso). Aggiungete un po' di brodo e fate cuocere, piano piano. Poco prima di fine cottura, aggiungete le olive.

**Che cosa serve**
600 g polpa di spalla di manzo, sedano, carota, cipolla, aglio, prezzemolo fresco, olio extravergine di oliva, concentrato di pomodoro, brodo, sale, peperoncino, olive di Montemagno.

## Fritto misto di pesce

«Buono, il fritto di pesce! E che bisogna dire, è pesce infarinato e fritto, la ricetta è tutta qui». Qualche piccolo segreto l'abbiamo scoperto, però. Intanto, se non si cede ai desideri delle nuove generazioni, i pesci si infarinano interi e si cuociono così come sono, senza sgusciare i gamberi. E poi l'olio: «Per avere un fritto più leggero si può usare anche l'olio di semi, ma per averlo buono, si usa quello d'oliva nostro».

Lavate il pesce e pulitelo, se serve (dipende dalle tipologie: pesciolini, gamberi e trigliette si cuociono interi). Infarinatelo per bene e friggetelo in abbondante olio di oliva. Scolatelo su carta assorbente, salatelo e mangiatelo caldo e croccante, completando con fettine di limone.

**Che cosa serve**
1,5 kg di pesce misto freschissimo (totani, calamari, gamberi, triglie, sardine...), farina 00, olio extravergine di oliva, limone, sale.

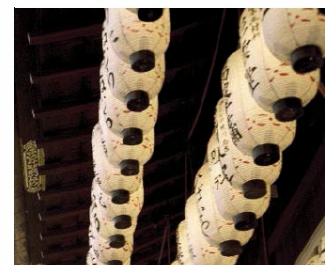
«Per un fritto più asciutto potete anche usare l'olio di semi, ma certo con l'olio di oliva viene meglio... Tutto, con il nostro olio viene meglio!»

**FRITTO MISTO DI PESCE**

# IL QUINTO SAPORE

Amaro, dolce, salato, aspro. Sono i gusti che conosciamo da sempre (e da poco si è aggiunto il grasso). Ma ce n'è un altro ancora, più difficile da individuare: è quello che i giapponesi chiamano *umami*. Siamo andati a Kyoto, per capirne (e assaggiarne) di più

**Testi MADDALENA FOSSATI, Foto GIACOMO BRETZEL**

Alle otto del mattino, a Kyoto, l'entrata del tempio Kiyomizu-dera, Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Nella pagina accanto, un piccolo polpo laccato al mercato di Nishiki.

Il laboratorio di Sawai Soy Sauce che produce soia in modo artigianale dal 1879. A sinistra, lampade, fontana depurativa e lanterne al tempio Kiyomizu-dera. Nella pagina accanto, il piatto di *yuba*, la pelle del tofu, specialità del ristorante Seike (seike-yuba.com).

Sono sempre stata attratta dal Giappone in quanto luogo delle sensazioni sottili, dei tocchi soffici, dove la gentilezza è scritta nel DNA e dove ci si concede il lusso del *mono no aware,* quel sentimento di nostalgia provocato dalla contemplazione della bellezza. Oppure dove trovi un minuscolo origami delicatamente appoggiato sulla federa del cuscino prima della notte. Il Giappone è curioso. È il luogo dei manga e del pachinko, quello strano gioco d'azzardo dove i giocatori guardano per ore le palline metalliche scendere da una macchina in un fragore assurdo. Ma è anche il luogo dove non ci si sfiora mai e il fruscio della seta di un kimono è udibile perché le città non sono così rumorose. Nemmeno Tokyo (22 milioni di abitanti), nemmeno Kyoto, dove siamo andati per capire cos'è l'*umami*.

Fino a pochi anni fa c'erano solo l'amaro, l'aspro, il dolce, il salato. Poi, da quando hanno scoperto che abbiamo dei recettori che lo individuano, si è aggiunto il grasso. Resta ancora misterioso cosa sia veramente quello che per i giapponesi è il sesto o quinto sapore, a seconda di come lo si voglia numerare. Nel Sol Levante l'*umami* appartiene all'universo delle cose tangibili, grazie a un modo di mangiare non «estremo», che aiuta a individuare e a comprendere i sapori sottili. Non ci sono elementi piccanti, punte acide e dirompenti, testure ruvide che confondono le idee o ancora eccessi di zucchero e di grasso. Il palato non è un ring dove avvengono delle lotte, non c'è nessun tipo di aggressione perché ogni gusto è moderato, equilibrato e morbido.

## La curiosità

Non a caso ai giapponesi non piace la pungente liquirizia (amatissima per esempio dai finlandesi e chissà perché) e detestano il pane croccante appena uscito dal forno che per noi invece è un'icona di gusto e consistenza. Di fatto, dopo qualche giorno a contatto con una delle culture gastronomiche più ricche del pianeta, la sensibilità diventa più acuta, accurata, come se il cervello si attivasse per scorgere ogni sfumatura di sapore che si deposita sulle papille gustative. Se all'arrivo dipingi con i pennarelli, quando riparti puoi usare gli acquerelli perché i toni sono più tenui, delicati. Ma torniamo all'*umami*.

La scoperta del quinto sapore (all'epoca il grasso non era stato ancora codificato) si deve a Kikunae Ikeda, un chimico dell'Università di Tokyo, nel 1908. Lo scienziato lo identificò scoprendo certi recettori del cavo orale. Studiò l'effetto sul palato di un particolare brodo di alghe, il cui gusto sapido e piacevole viene dal glutammato, una sostanza che troviamo anche in carne, pesce, verdure, formaggi stagionati e addirittura nel latte materno.

Il nostro viaggio nell'universo del sapore inizia a Kyoto, capitale del Paese per oltre un millennio. Ci siamo andati →

## Una cosa sul tempura

Lo abbiamo cucinato alla scuola Cooking Sun e udite udite: nella pastella non aggiungono né acqua frizzante né birra. Accorgimento importante: ci tengono all'armonia, quindi i gamberi andranno incisi e premuti in modo da rompere le fibre e renderli più dritti, mentre le verdure saranno tagliate verticali e regolari.

a capire il *dashi*, il brodo di alghe che Ikeda studiò e che è centrale in quasi tutti i piatti della cucina giapponese, compresa la zuppa di miso, sempre presente anche nei sushi bar in Occidente.

Prima tappa: mercato di Nishiki insieme con Keiko Tsutsui, la cuoca di Cooking Sun, con cui faremo poi il corso di cucina. Colpo d'occhio: strada stretta, molta luce artificiale, poco sole che filtra, strani cibi da passeggio come piccolissimi polpi caramellati infilzati in uno stecchino o ancora micro spiedini di calamari, e tante ostriche. Mi trovo ad assaggiare la colonna vertebrale fritta di un'anguilla come se fosse una patatina (aiuto). Tante le ragazze in kimono perché va sempre più di moda vestirsi in modo tradizionale, al punto che certe sale da tè incoraggiano le giovani con sconti e promozioni. Banchetti di tè bancha, che proviene dalla vicina città di Uji, banchetti di verdurine in agrodolce come daikon, ravanelli, cetrioli che chiudono il pasto per lasciare il palato pulito. Ci sono agrumi bitorzoluti che non si mangiano ma servono a profumare l'ambiente, noci bianche e lisce, e fiori di *wasabi* che Keiko indica come una vera rarità. Compriamo del bambù da cuocere. «Mi mette gioia, perché quando lo trovo sui banchi del mercato significa che sta arrivando la primavera», dice Keiko. Scopro che la frittata che si mangia fredda (e che in franchezza non ho mai molto amato) è un alimento classico a pranzo perché le mamme la mettono nel *bento* dei loro ragazzi. Richiede una tecnica specialissima di rotazione delle uova e una padella rettangolare molto stretta. Addirittura, a Kyoto la girano in un modo, a Tokyo in un altro.

Compriamo l'alga *kombu*, importantissima per il *dashi*, come il bonito, un pesce azzurro di taglia più piccola del tonno, essiccato e affumicato che viene poi grattato in tanti morbidi riccioli (*katsuo bushi*). Arrivati a scuola, mettiamo a bollire l'alga (anche se bisognerebbe lasciarla a bagno per una notte). Quando si formano le prime bolle, si toglie e si aggiunge una generosa quantità di pesce. Non deve bollire e si scola molto delicatamente per evitare che diventi amaro, finendo così per coprire l'*umami*. Poi si aggiungono un cucchiaino di soia, uno di *mirin* (vino dolce di riso) e il *dashi* è pronto. Dolce, salato (poco), affumicato, con quel misterioso sapore che è l'*umami*. Una volta individuato, lo troverete sempre. È una costante nella cucina giapponese, appena accennato come il foglio in presenza di un disegno. Si può ottenere anche con i funghi *shiitake* e le sardine essiccate.

**Seike** è il ristorante specializzato in *yuba*, la pelle del tofu ricavata dalla schiuma di cottura, morbidissima, considerata una delizia. La signora Tomoko Nakata ci spiega che sul tavolo il pranzo è servito con il riso, sempre a sinistra per la fine pasto, la zuppa a destra per iniziare, pesce e carne →

Una coppia di sposi cammina verso la pagoda Tōji, 55 metri, la più alta del Giappone. Nella pagina accanto, i riccioli di bonito che si usano per il *dashi*. Un tempura e i dolcetti di fagioli azuki della pasticceria Tawalaya Yoshitomi.

Caviale e ricci di mare, questo piatto *kaiseki* è un omaggio a *sakura*, la primavera. Lo servono al ryokan Kohro (kohro.com). Nella pagina accanto, la cena firmata dallo chef Akinobu Narukawa del ryokan Matsui con la signorina Matsui. Fiori di *wasabi* e budino di soia serviti dal ristorante Seike.

**Il *kaiseki* è l'alta cucina giapponese. Ogni piatto minuziosamente preparato è come una foto del momento, c'è la stagionalità, c'è il luogo, ci sono le emozioni**





## Il budino di soia

La signora Tomoko Nakata del ristorante Seike lo prepara con mezzo litro di latte di soia, 350 ml di acqua, 150 ml di panna, più 3 cucchiai di zucchero, qualche goccia di sciroppo di agave, 3 cucchiai di maizena. Scaldate il latte, lo zucchero e la panna, sciogliete la maizena nell'acqua e aggiungetela alla cottura. Mescolate fino a bollore. Versate nelle ciotole e mettete in frigo per due ore.

al centro. Alla fine ci svela la ricetta per fare un buonissimo budino di soia. In ogni cosa si sente l'*umami*.

Anche la visita alla fabbrica di soia **Sawai Soy Sauce**, una delle più antiche del Giappone (1879), è un'immersione nel sapore scoperto da Ikeda. Ed è un viaggio senza ritorno, perché sarà difficile ritrovarlo nella nostra metà del mondo. La soia qui è pungente ma non aggressiva; la più vicina al condimento che conosciamo noi è quella aromatizzata all'aglio, comunque elegante e davvero unica, grazie a una doppia fermentazione.

### Generazioni di gusto

Anche il *sake* è un protagonista dell'*umami*. Noi visitiamo **Gekkeikan Sake**, azienda fondata nel 1637, sono alla quattordicesima generazione, nella zona di Fushimi, l'area di Kyoto vicino al fiume scelta in passato perché l'acqua favoriva la facilità dei trasporti. Scopro tre aspetti fondamentali del *sake*: importantissima l'acqua, più è pura più è buono, come succede per il nostro caffè napoletano. Più il riso è perlato – ovvero il chicco viene spogliato fino a tenere solo il cuore che corrisponde al 35% del tutto – più il *sake* è pregiato e ha un sapore morbido. E si consuma freddo. Intorno a questa bevanda alcolica si è evoluta l'altissima cucina *kaiseki*, servita nei ryokan (le locande tradizionali) e in certi ristoranti gourmet. Da **Matsui**, il ryokan nel centro di Kyoto, propongono, tra i tanti piattini del banchetto, uno sgombro spagnolo bagnato di *dashi* e poi laccato, ma anche il *ghyu*, la carne tipica di Kyoto (con la polpa marmorizzata dalle fitte venature di grasso che assomiglia a quella del manzo che noi chiamiamo *kobe*). In questa sublime cucina, la montagna, intesa come carne, e tutti i prodotti vegetali sono presenti per i due terzi, il resto è dedicato al mare. In Giappone, si mangia carne rossa dal 1868, e cioè dall'inizio del periodo Meiji, quando l'imperatore aprì anche a ingredienti provenienti dall'esterno. Al ryokan **Kohro** compare anche lo *shabu shabu*, la carne cotta nel brodo con funghi e verdure da gustare con la salsa *ponzu* (soia, aceto e limone). L'*umami*? È ovunque.

INFORMAZIONI PRATICHE

**Come arrivare:** si vola da Milano e Roma andata e ritorno fino a Tokyo con la compagnia aerea Finnair (con cambio a Helsinki), da 688 euro (*finnair.com*).
**Dove dormire:** ryokan Matsui, 27 camere, dove assaggiare cucina *kaiseki*, da 300 euro a notte (*matsui-inn.com*).
Oppure Kohro, da 57 euro a notte (*kohro.com*).
**Per organizzare il viaggio:** cliccate il sito del Kyoto Convention Bureau (*hellokcb.or.jp*).

# LA REGOLA DELL'IMPREVISTO

## NEL DISTRETTO DEL DESIGN

L'amore per l'arte e per la pasta scotta della mamma, la disciplina e i malumori dello staff: i piatti di Enrico Bartolini sono esercizi straordinari di tecnica ed estetica, che nascono da sentimenti contrastanti e imperfezioni. Senza tralasciare un pizzico di follia

Testi SARA TIENI, Foto DAVIDE LOVATTI

Gnocchi di inzimino, bottarga, seppia e salsa ai ricci di mare, in carta nel ristorante Enrico Bartolini al Mudec.

### Opere «attive»

Il ristorante Enrico Bartolini si trova al terzo piano del Mudec, il Museo delle Culture di Milano. Quanto è importante l'arte nel lavoro del cuoco? «Molto. Non sono un grande intenditore ma ho una mia piccola collezione privata a Bergamo. Una stanza segreta chiusa a chiave per "salvarla" dalle manine dei miei figli. Nel ristorante arte e design servono per creare l'atmosfera giusta. Hanno molto in comune con la cucina: trasmettono emozioni. Solo che la cucina va replicata costantemente. E poi la mangi: è un'opera attiva».

Voce bassa, passo calmo e deciso, fisico scattante. Enrico Bartolini mi viene incontro. Sembra un monaco zen e insieme un atleta super performante. Non a caso, questo enfant prodige della cucina italiana (prima stella Michelin a 29 anni) giocava in una squadra di calcio giovanile e sognava la serie A. Si mostra impassibile. Eppure bastano pochi minuti perché cominci a svelare qualcosa in più.

Il più giovane cuoco stellato d'Italia è un mix di cervello, cuore e impegno. Mi fa entrare nel suo universo un poco alla volta. Tosto, anzi tostissimo, 38 anni, Bartolini è anche l'unico chef nella storia della guida rossa a detenere, contemporaneamente, cinque stelle Michelin, di cui appunto due al Mudec. Le altre sono divise tra il Casual a Bergamo Alta, dove vivono sua moglie e i suoi tre figli, la Trattoria Enrico Bartolini presso il resort L'Andana, a Castiglione della Pescaia, e il Glam, a Venezia. Ma nel suo carnet di cuoco imprenditore ci sono anche il Cinque a Bologna, lo Spiga di Hong Kong e il Roberto's ad Abu Dhabi e a Dubai. E infine una collaborazione con la catena milanese di bistrot con forno Pandenus, per un locale a Brera e uno in piazza Gae Aulenti che aprirà in maggio. Facendo due conti ci si chiede come la sua giornata possa durare solo 24 ore.

Finirebbe quasi per risultare antipatico Bartolini, se non fosse per una particolare resistenza agli urti della vita e un profondo attaccamento agli affetti e alle piccole cose. Lo si capisce bene nel suo primo libro *Classico Contemporaneo* (Edizioni 24 Ore Cultura), da poco in libreria, dove si svela in modo sorprendentemente intimo. Momenti no e fragilità in primis.

**Il prologo non è dei più allegri.**
«Quando ho iniziato con questo libro stavo vivendo un momento cupo. Pensavo di pubblicare solo ricette dark: nero di seppia e radici ovunque. Poi la vita ha ripreso la piega giusta».

**Racconta anche che all'inizio della carriera è stato scaricato dal suo socio.**
«Sono andato dal notaio con tutti i soldi che avevo e mi sono lanciato. Lo rifarei mille volte».

**Sembra imperturbabile.**
«Lavorare in brigata è tutta un'opera di coordinamento. Basta un calo di umore di un membro dello staff per compromettere un intero servizio. Ma se si riesce a stare concentrati, tutta questa attenzione viene premiata dal pubblico».

**Dal calcio alla cucina: come si è accesa la miccia?**
«La cucina è l'unica disciplina che non ho mai abbandonato. La costanza si è unita ai continui stimoli da parte delle persone che ho incontrato».

**È diventato famoso per il risotto con la rapa rossa. Un piatto copiatissimo.**
«La rapa era un ingrediente considerato zero. Mi ha fatto simpatia. Ora guardo oltre. Da qualche mese mi sto concentrando sulla carne. Evito di acquistare quella sottovuoto. Fresca e frollata da noi la trovo stratosferica: è la mia nuova avanguardia».

**Milano è in grande fermento: continuano ad aprire nuovi ristoranti. Che ne pensa di questo exploit?**
«C'è l'imbarazzo della scelta. Sono molti i posti in cui stai da dio. Ma molti che ti lasciano così così. Forse è il momento di alzare l'asticella. Non dimentichiamo che la città si sta misurando con le metropoli europee. Milano è minuscola in confronto a Parigi e Londra. Ci guardano dall'alto in basso, anche se riconoscono che siamo cresciuti. Per questo sono contento quando arriva qualcuno di nuovo. Anche nel mio staff: la brigata è come una famiglia. Si litiga, ci si confronta».

**Ecco, la famiglia: i suoi primi ricordi culinari risalgono a una certa zia Emilia.**
«Si occupava di me quando mia madre lavorava. Fino ai quattro anni mi teneva in grembo con un canovaccio. Un esordio in prima linea: mi prendevo gli schizzi delle salse e i fumi del forno. Ma ero rassicurato dai battiti del suo cuore».

**La mamma invece l'ha ispirata per uno dei suoi piatti cult.**
«Uno dei miei ricordi più vividi coincide con la pasta al pomodoro scotta che mi faceva trovare al ritorno da scuola: un orrore. Da grande ho pensato di rielaborare il trauma facendole un omaggio: stracuocio la pasta, la salto con aglio e olio. Ne faccio un crema e le do una forma di pomodorino, poi la immergo nel sugo. Un piatto che esplode in bocca come un ricordo».

**Com'è la vita da cuoco?**
«Bellissima. Mi ritrovo nella non-monotonia. Detesto avere orari. Da piccolo, in spiaggia a Marina di Pietrasanta, mi chiedevo: ma perché devo andare via quando il sole è così bello?».

**Ma in cucina non c'è disciplina?**
«Sì, quella esecutiva del servizio: alle 12.30 il pane esce dal forno, si serve in tavola. In mezzo a tutta questa perfezione però ci vuole l'emozione: ecco che ci si arrabbia, succede l'imprevisto».

**Essere sempre sotto giudizio: stressante?**
«Sa qual è il miglior commento mai ricevuto? L'"oooh" meravigliato di un bambino. Tutto il resto è superfluo. Come quando si finisce di fare l'amore. Meglio stare in silenzio: si rovina solo l'atmosfera. La gratificazione si coglie comunque».

«L'amore per la vita è anche voglia di mangiarla»

Piccione, verza, topinambur e «bentornati» grissini bolliti. Nell'altra pagina, nel piatto nero, Azzardo: dado, agrumi e lamponi; riflessa nello specchio, Helena, un'opera dell'artista iperrealista spagnolo Borja Bonafuente Gonzalo dalla collezione privata di Enrico Bartolini.

# AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

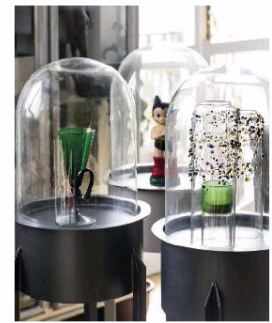
Esperti della forma, maestri delle linee, creatori di progetti d'arte: tre protagonisti del Salone del Mobile ci hanno raccontato, e mostrato, come apparecchiano e mangiano a casa loro

Testi **LAURA FORTI** e **SARA TIENI**, Foto **ROBERT HOLDEN**, Ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**

Di Cristina Celestino la brocca Bouquet per Ichendorf Milano, il centrotavola Parure per Paola C. e i bicchieri in vetro colorato Velasca per Attico Design; i piatti Calendario sono di Piero Fornasetti. Nell'altra pagina, tavolini espositori Florian e portacandele Perlage di Cristina Celestino per Attico Design, vaso in vetro di Piero Fornasetti per Venini.

## CRISTINA CELESTINO

Femminilità. Tutto quello che pensa o anche solo rielabora questa designer friulana assume un che di delicato e soave e mai scontato. Laureata in architettura, è consulente di vari marchi e ne ha fondato uno tutto suo, Attico Design. «Il nome? Un po' suonava bene. Un po' è dovuto al fatto che nel 2010, quando l'ho ideato, vivevo in parte in un attico romano». Ci accoglie nel suo appartamento milanese in un condominio anni '50, con un salone diviso a metà da una porta scorrevole in vetro specchiato. Lì c'è tutto il suo mondo. A destra si scorge un tavolo apparecchiato a festa e imbandito con una golosità gluten free.

**Una charlotte alle fragole: perché?**
«Adoro i dolci. Se penso ai colori, mi vengono in mente quelli delle marmellate. La pasticceria francese poi, con le sue forme, mi ha ispirato anche inconsciamente: si chiama Charlotte e richiama l'aspetto di questa torta anche un pouff che ho disegnato per Sergio Rossi».
**Ci racconti la sua tavola.**
«Intanto senza tovaglia, per vedere il tavolo: un pezzo originale dell'epoca dell'appartamento. Poi apparecchiato con pezzi spaiati. Detesto i servizi di porcellana classici. Il mio l'ho composto comperando nei mercatini. Ci sono quelli di Fornasetti, da portata, ma anche dei piattini anni '40 in vetro, con il bordo dorato. Anche le posate sono vintage mentre i bicchieri e i portalume, della serie Olfattorio, li ho ideati io. Anche il portafrutta fa parte di una collezione realizzata da me per Paola C. Per la base mi sono ispirata al morsetto degli orecchini».
**Ha aggiunto alcune conchiglie.**
«Sono una collezionista di varie cose. Le forme della natura mi ispirano. La mia passione però sono le lampade: ne ho così tante che alcune le conservo in soffitta dai miei, in Friuli. Le cerco nei mercatini o nelle aste on line».
**Le piacciono anche gli strumenti da cucina?**
«La pesciera di Sambonet: sublime. Adoro anche la cucina progettata da Patricia Urquiola per Boffi. Se dovessi idearne una io opterei per l'acciaio: il materiale ideale per questo angolo di casa».
**Che cosa presenterà al Salone del Mobile 2018?**
«Tra i vari progetti c'è una serie di tavoli realizzati per Gebrüder Thonet Vienna: un piccolo sogno diventato realtà».

### Charlotte alle fragole

**Impegno** Medio
**Tempo** 40 minuti più 12 ore di riposo
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

- **500 g fragole pulite**
- **2 confezioni di savoiardi senza glutine (150 g cad.)**
- **250 g panna fresca**
- **250 g zucchero**
- **15 g gelatina in fogli senza glutine**
- **limone**
- **baccello di vaniglia**

**Mettete** la gelatina a mollo in acqua.
**Sciogliete** in un pentolino 100 g di zucchero con 200 g di acqua e 30 g di succo di limone: portate a bollore, cuocete per 1 minuto e spegnete. Lasciate raffreddare lo sciroppo ottenuto.
**Frullate** la metà delle fragole. Versate 100 g di questo frullato in una casseruola e fatelo scaldare con 100 g di zucchero; unitevi la gelatina strizzata e fatela sciogliere, mescolando. Spegnete e aggiungete il resto del frullato. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
**Montate** la panna con lo zucchero rimasto e i semi di mezzo baccello di vaniglia, quindi incorporatela delicatamente al frullato di fragole.
**Foderate** con la carta da forno il fondo di uno stampo a cerniera (ø 18 cm, h 10 cm). Tagliate il fondo dei savoiardi per livellarli alla stessa altezza dello stampo: in questo modo riuscirete ad appoggiarli sulla base.
**Intingeteli** velocemente nello sciroppo e disponeteli lungo il bordo dello stampo, con la parte più bombata verso l'esterno.
**Coprite** anche il fondo con pezzetti di biscotti, tagliati a misura, sempre intinti nello sciroppo.
**Versate** metà del composto di panna e fragole nello stampo, poi fate un altro strato di biscotti, tagliati e intinti nello sciroppo, quindi colmate con il composto rimasto.
**Riponete** in frigorifero per almeno 6 ore, meglio ancora per 12 ore.
**Togliete** infine la charlotte dallo stampo e guarnitela con le fragole rimaste, tagliate a piacere.

## GIAN PAOLO VENIER

Parte spesso, e con valigie vuote: le riempie tornando, con gli oggetti più disparati che acquista in tutto il mondo. Gian Paolo Venier è un grande esploratore della bellezza, sempre attento a cogliere suggestioni che poi rielabora e trasforma, creando con il suo personalissimo stile oggetti e arredi di eleganza cosmopolita. Non ama la perfezione, perché «non è vita, è più preziosa l'unicità di un oggetto imperfetto». Ci ha accolto con una tavola eclettica, che parla subito della sua passione per i viaggi, per i mercatini e per la cucina.

**Come nascono i suoi lavori?**
«Osservando le culture del mondo, pescando suggestioni qua e là, ovunque, sempre. E poi "traducendole". Tutti i progetti hanno una radice lontana, che poi viene filtrata dal mio peculiare modo di vedere. Per questo amo così tanto viaggiare: la contaminazione con le altre culture e il dialogo che si crea sono molto interessanti e fecondi».

**Che ruolo hanno il cibo e la cucina nel suo mondo?**
«Fondamentale. Attraverso il cibo si conoscono i luoghi e le culture. A tavola cadono le maschere e si trova la verità con le persone. Per me, poi, è importante il legame strettissimo tra cibo e artigianato: il cibo è tradizione locale, sempre. Per questo, tra l'altro, la mia ricetta preferita è a base di baccalà: sono di Venezia, che altro? Ci tengo a dire, anche, che a me piace cucinare, mi piace proprio! E sperimentando funzionalità e materiali, ne tengo conto nella creazione degli oggetti per la tavola».

**Progetti per il Salone del Mobile?**
«Due linee dedicate alla tavola, opposte tra di loro: una linea di ceramiche (*Meltemi*, ndr), più tradizionale, e una in cemento (*Siman*, ndr), di grande contemporaneità. Sono rimasto affascinato dalla tecnica agli ossidi con cui alcuni artigiani greci coloravano i manufatti e anche dalla sfida di introdurre il mondo della tavola tra i manufatti in cemento».

**Come apparecchia la sua tavola?**
«Penso prima di tutto al cibo. La presentazione deve essere appropriata, ci vuole il piatto giusto, nella forma giusta e nella misura giusta per accogliere il contenuto. Per il resto, cerco personalità, contrasti e un po' di casualità...».

### Involtini di verza e baccalà con spinaci

**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g spinaci novelli
- 300 g stoccafisso ammollato e pulito (in Veneto, baccalà)
- 4 grosse foglie di verza
- timo – peperoncino – aglio
- vino bianco secco
- olio di semi
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

**Cuocete** lo stoccafisso per 8-9 minuti in 200 g di acqua con mezzo bicchiere di vino bianco, 3 cucchiai di olio extravergine, 2 rametti di timo, un pezzetto di peperoncino e uno spicchio di aglio schiacciato, con la buccia.
**Scolatelo** e lasciatelo raffreddare, quindi spezzettatelo e frullatelo con 50 g di olio di semi. Pepate alla fine e mettete in frigorifero.
**Lessate** le foglie di verza in abbondante acqua salata per 4-5 minuti. Raffreddatele in acqua fredda, poi scolatele e tagliatele a metà.
**Eliminate** la parte più dura della nervatura centrale quindi battetele con un batticarne per appiattirle.
**Disponete** la crema di stoccafisso nelle foglie e chiudetele a involtino.
**Saltate** in padella 400 g di spinaci con un filo di olio extravergine e un pizzico di sale, per 2 minuti.
**Servite** gli involtini sugli spinaci saltati, completando con quelli freschi rimasti.

Piatti vintage acquistati nei mercatini tra Grecia e India; portacandele in cemento della linea Siman e una brocca della linea Meltemi. Nell'altra pagina, la stessa brocca, sul tavolino davanti a Venier. Sul tavolo, un altro pezzo Siman, un'alzata per la frutta.

Piatti disegnati da Vito Nesta per Les Ottomans e vetri Poets ideati da Elena Salmistraro per Lunardon. Alla parete, un quadro della designer. Nell'altra pagina, Elena e due vasi in ceramica della sua collezione Primates.



## ELENA SALMISTRARO

La prima cosa che la colpisce è il colore. In tutto, anche nel cibo. È questo il punto di partenza per le sue creazioni, che nascono sempre da visioni di mondi immaginari. Elena Salmistraro adora dipingere, come si vede dai quadri appesi alle pareti di casa. Gli oggetti, poi, sono quasi una «materializzazione» dei suoi disegni. Ama Frida Kahlo, la cultura etnica, il design «artistico».

**Dove prende ispirazione per le sue creazioni?**
«Faccio molta ricerca sulle culture del mondo. Adoro i personaggi dai colli lunghissimi, i lobi dilatati. Mi guardo sempre intorno e mi ispiro a tutto. Tranne che agli oggetti di design: non voglio condizionamenti. Mi piacciono molto anche gli oggetti dallo stile un po' rétro, che a volte si trovano nei mercatini. Li compro e poi li trasformo. Con un vecchio imbuto trovato a Londra, per esempio, ho fatto un portacandele».

**Che cosa la attrae di più del mondo che ruota intorno alla tavola?**
«I vetri: ne ho creati diversi, per esempio questi che ho messo in tavola, disegnati per Massimo Lunardon, artista soffiatore del vetro. Anche i piatti sono interessanti, perché si possono personalizzare molto. Oggi ho apparecchiato con quelli che ho chiesto in prestito al mio collega Vito Nesta, mentre sto lavorando a una linea mia. Come designer, poi, anche le sedie per me sono fondamentali».

**Come procede quando deve allestire una tavola?**
«Ciò che ha più importanza, per me, è il colore. Perciò scelgo innanzitutto i piatti, che di solito sono molto variopinti. I tessuti quindi sono più neutri, altrimenti rischio di sovraccaricare l'insieme. In questo caso, i piatti di Nesta hanno colori tenui, da posare su una tovaglia con toni altrettanto delicati».

**E il cibo come interagisce?**
«Nuovamente, lo considero solo in quanto colore. Sì, lo ammetto, non sono una grande cuoca, e nemmeno una gran mangiatrice. Adoro il risotto alla milanese perché lo cucinava mio nonno, quando ero bambina. Lui, milanesissimo, lo mescolava e io ero affascinata da quei pistilli e dal giallo brillante. Poi mi piace la pasta alla Norma, sempre per i suoi colori, così mediterranei».

**I suoi progetti per il Salone del Mobile?**
«Tantissimi. Una grande installazione per Timberland, una lampada con Venini, un ambiente bagno e tappeti annodati a mano... Per la tavola, sto lavorando a contenitori in ceramica che riproducono vip del design: Mendini, De Lucchi, Dalisi, Castiglioni. Non solo il design in tavola, ma proprio i designer in tavola!».

### Risotto alla milanese

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 1,2 litri brodo di carne
- 320 g riso Carnaroli
- 2 bustine di zafferano in polvere
- pistilli di zafferano
- formaggio grattugiato
- burro – cipolla
- vino bianco secco

**Tritate** 30 g di cipolla e appassitela in una casseruola con una noce di burro, senza farla colorire. Aggiungete il riso e tostatelo per 2 minuti. Sfumatelo con mezzo bicchiere di vino bianco.
**Bagnate** il riso con 2 mestoli di brodo bollente e portatelo a cottura in circa 15-17 minuti, aggiungendo il resto del brodo a mano a mano che si asciuga. A metà cottura, sciogliete lo zafferano in polvere in un mestolo di brodo e aggiungetelo al riso.
**Mantecate** con 50 g di formaggio e 80 g di burro. Lasciate riposare per 2 minuti. Completate con pistilli di zafferano prima di servire.

# VENEZIA IN 4 ATTI

Nell'intraprendere il suo itinerario di gola Fiammetta Fadda trova che la guida migliore è seguire il ritmo della marea

Foto GIACOMO BRETZEL

FOTO MARIE-PIERRE MOREL

I coniugi Pinto, anima del bàcaro All'Arco, al mercato di Rialto. Nella pagina accanto, piazza San Marco vista dal primo piano del Quadri con il grande lampadario Rezzonico in vetro di Murano anni '30 e animali di fantasia alle pareti.

È impossibile non essere già stati a Venezia ed è impossibile non ritornarci. La scommessa è allora come trovare a questa visita un filo diverso, al di là degli indirizzi nuovi o comunque emozionanti del mangiare e del bere. Scommessa vinta subito se, come fanno i veneziani, deciderete di regolare la giornata su un doppio orologio, quello delle lancette e quello della marea che ogni sei ore si alza e si abbassa imprimendo alla città quella fluttuazione che modifica il profilo delle case e influenza le abitudini, il carattere e l'umore dei suoi abitanti.

Perciò, per banale che possa sembrare, una volta sbarcati a Piazzale Roma, la stazione ferroviaria, seguite il consiglio di Hugo Pratt, il creatore di Corto Maltese, supremo cultore di Venezia, salite sulla linea 1, che percorre il Canal Grande, e prendete nota dei segni lasciati dalla marea sui piloni e sulle facciate. Alta, se la parte che emerge è asciutta; bassa, se almeno un paio di palmi è bagnato. Da questo momento potrete seguirne con buona approssimazione l'andamento. Sbucando in piazza San Marco, a sinistra guardando la basilica c'è il Quadri. Il gran caffè settecentesco ha appena riaperto le porte dopo un restauro la cui chiave è la celebrazione dell'acqua alta. Il bancone all'ingresso, le gambe dei tavoli e le parti a contatto con il pavimento del piano terra sono in ottone non verniciato che, ossidandosi, porta i segni dei livelli delle maree. È solo uno degli effetti dello scorrere del tempo immaginati da Philippe Starck, l'architetto visionario che in ogni angolo ha creato dettagli surreali: animali impagliati, creature alate immaginarie, tappeti dipinti, specchi che moltiplicano le prospettive. L'esperienza può cominciare col caffè mattutino, proseguire con un pranzo cicchettato o una cena nella zona bistrot, o al piano superiore per sperimentare l'inedito menu creato da Massimiliano Alajmo, uno dei migliori giovani cuochi italiani. Si chiama Quattro Atti, come il flusso di andata e ritorno della marea, come la suddivisione classica del pasto. Se non che, ogni portata è costituita da un piatto centrale, da condividere, e da piatti diversi per ciascun commensale. Scambi, assaggi, divertimento. →

Un tavolo del Local; cuoco, proprietari e sommelier sul retro del ristorante che dà sul canale; l'anguilla affumicata con puntarelle, uno dei piatti di maggior successo; la basilica di Santa Maria della Salute sul Canal Grande. Nella pagina accanto, Francesco Brutto, cuoco di Venissa, nell'orto, un suo piatto con pesce volpina, finocchi e crema di arancia, e le «moeche», i granchi durante la muta, buoni fritti.

**ERBE SPONTANEE, UNA RICCHEZZA EDIBILE IN DIRETTA DALLA LAGUNA**

ACETOSELLA, ARTEMISIE, ASSENZI, BRUSCANDOLI, CARLETTI (GERMOGLI DELLA SILENE), ELICRISI, FINOCCHIO DI MARE, LEVISTICO, LUPPOLO, ORTICHE, PISCIACAN (TARASSACO), SALICORNIA, SANTOLINE, STELLINA ODOROSA

## ATTO PRIMO: 6-12

**TUTTI AL MERCATO**

Prima puntata, il mercato di Rialto, che corrisponde a ciò che altrove è il mercato generale, ma in una città dove un piatto di carne cruda si chiama Carpaccio e un vino frizzante con succo di pesca si chiama Bellini, la normalità non esiste. Si tratta piuttosto di un salotto gastronomico all'aperto dove pescivendoli e fruttivendoli, formaggiai e macellai chiacchierano con pari familiarità con cuochi, osti, massaie, nobildonne. È un mercato che incanta tutti: dai sostenitori del Km Zero (perché è la laguna a provvedere la materia prima) agli amanti delle creature marine più stravaganti (come le «moeche», i granchi pescati nel momento in cui sono privi del carapace), ai vegetariani gourmet (perché gli «erbi», gli ortaggi, sono così saporiti che non hanno bisogno di sale, dato che a quello ci pensa il salmastro della laguna). Non mancate la bancarella delle verdure di Luciano Santin e quella del pesce di Marco Bergamasco e fate incetta di castraure, i germogli del carciofo violetto, di piselli, di cipolline novelle. Non ve ne pentirete.

## Intermezzo N. 1

**CICCHETTI E GOCCETTI**

Che siano le dieci o mezzogiorno, ma anche le dieci e mezzogiorno e poi qualsiasi ora del pomeriggio fino alla sera, è il momento per un'«ombra» e un «cicchetto». L' ombra è un piccolo conforto, un rabbocco di buonumore, in pratica circa un calice da un decilitro. Il cicchetto è un pezzo di pane su cui vengono depositate umili e saporite invenzioni gastronomiche. Sulla frequenza con cui le ombre vengono sorseggiate, la più suggestiva sostiene che essendo Venezia una città in perpetua fluttuazione, il veneziano ama accompagnarne il ritmo attraverso la leggera sensazione di beccheggio data dalla ripetizione delle ombre. Che cosa si beve? Dipende. Innanzi tutto in piedi o seduti? Tra gli «in piedi», All'Arco, a un passo dal mercato, il bàcaro più autentico della città, con l'amorosa coppia Pinto, lei bionda come ci si aspetta siano le veneziane, lui finto burbero, ci si può scapricciare tra una trentina di cicchetti e ombre ben scelti. Ma dovunque si bevono Verduzzo, Friulano, Soave, Valpolicella, Sauvignon, Pinot grigio, Prosecco poco impegnativi, a volte comprati sfusi, a volte addirittura alla spina, ma sempre simpatici e amicali. Lì accanto, per ombre e cicchetti snob serviti sul plateatico con vista sul Canal Grande, c'è la Naranzaria, ai cui tavoli si sorseggiano cocktail e il Merlot e il Refosco dei poderi di Vistorta della famiglia Brandolini.

## Intermezzo N. 2

**UNA PUNTATA NELLA VENEZIA NATIVA**

Se la bassa marea è iniziata da poco, ci sono sei ore di buono per puntare verso la Venezia Nativa, quell'insieme di isole, di cui fanno parte Burano, Torcello e Mazzorbo, colonizzato dai primi veneziani. Mentre l'acqua si ritrae è più facile →

raccogliere i ciuffi di salicornia, minutina, levistico, acetosa, elicriso, liquerizia, che crescono tra i lidi e le barene. Era un dedalo quasi dimenticato prima di essere recuperato da facoltosi benefattori innamorati del suo fascino. Tra questi i Bisol, produttori di Prosecco, che sull'isoletta di Mazzorbo, congiunta a Burano da un ponte, hanno creato Venissa ristrutturando una vecchia casa per ricavarne qualche camera, una trattoria e un ristorante di charme. In cucina Francesco Brutto fa parte della nuova generazione di cuochi a caccia di sapori amarognoli, aromatici, vegetali. La laguna gli ha offerto un formidabile campo di esercitazione per dimostrare che partendo da saòr e baccalà si può approdare alle Mazzancolle scottate con radice di acetosella o ai Carciofi e tuorlo marinato con semi di ambretta. Insieme, sorseggiate un bicchiere di Venissa, il vino sapido e dorato che nasce dalla dorona, il vitigno pressoché scomparso, un tempo prediletto dai dogi, che i Bisol hanno recuperato. Un giocattolo di pochi ettari, come altri sull'isola di Santa Cristina dove si produce il Venusa e una birra all'artemisia marittima. Non mancano altre stranezze, suggerite dalla magia del luogo. Per esempio, a Sant'Erasmo, Michel Thoulouze, manager francese e viticoltore snob, produce poche bottiglie di Orto, un bianco con i profumi della Malvasia istriana che si può assaggiare sul posto.

## ATTO SECONDO: 12-18

**A PRANZO MA SUL SERIO**

Sedersi a tavola a Venezia è una faccenda delicata. Perché in una città di 60mila abitanti e 25 milioni di visitatori all'anno, districarsi fra bufale e vecchie glorie non è facile. La bella notizia è che esiste una nuova generazione di ristoratori, spesso figli d'arte, che ha abbandonato la greve cucina di maniera per approdare a sapori puliti e brillanti.

### A filo dell'acqua

**IL LOCAL**

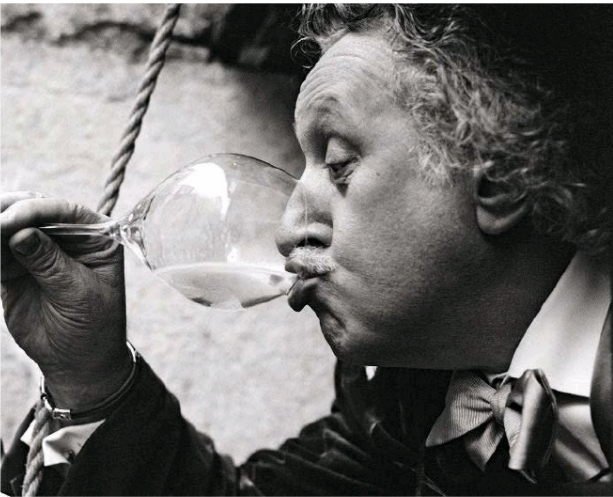
Seguendo il doppio orologio dell'appetito e della marea, col canale che occhieggia a filo delle finestre, c'è il Local. Nessuna polverosa paccottiglia, spazi chiari, ariosi, con due giovani proprietari fan del bio. Ma niente paura, qui non ci sono da temere piatti eticamente corretti e gustativamente slavati. Nella cucina a vista c'è Matteo Tagliapietra, buranello di origine, veneziano per formazione, planetario per esperienze tra Nobu, a Londra, e Noma, a Copenaghen. Com'è giusto per un cuoco che vuole riportare in cucina lo spirito cosmopolita di Venezia. Dal menù: Risotto di gò, alga nori e katsuobushi; Linguine alla bùsara di canocie; Anguilla, mango, miso e puntarelle.

### Un campo, due scelte

**IL RIDOTTO**

Siete al Castello. Ridotto o Aciugheta? Tavola ricercata o un'interpretazione contemporanea del bàcaro, con banco in travertino persiano e un'ambiziosa selezione di ombre ed etichette? È solo questione di mood, perché i due locali affacciano sullo stesso campo, il proprietario è lo stesso, la garanzia di qualità anche. In compenso il Ridotto lo è davvero, nel senso che ci sono nove tavoli e i fornelli stanno in un armadio. Ma Gianni Bonaccorsi, oste e patron, è uno dei primi ad avere avuto il coraggio di abbandonare la cucina veneziana di maniera. Gli spaghetti al nero stanno insieme ai ricci, al peperone candito, ai friggitelli; le sardelle diventano un sandwich chic sulla panzanella con verdure e capperi canditi; l'astice incontra l'Aperol; la triglia è ripiena di gamberi. Ed è bello →

**PER DISTRICARSI AUTONOMAMENTE AL MERCATO DEL PESCE**

**BARBONI** = triglie di fango. **BISATI** = anguille. **CANOCIE** = cicale di mare. **CAPAROSOLI** = vongole veraci. **FOLPETTI** = moscardini. **GARUSOLI** = chiocciole di mare. **GÒ** = ghiozzo. **GRANZIOPORRI** = grossi granchi. **MASANETE** = femmine del granchio. **MOECHE** = granchi maschi in muta. **PEOCI** = cozze. **SCHIE** = gamberetti grigi. **SFOGI** = sogliole. **ZOTOETI** = incrocio tra seppie e calamari.

Polpo, fave, cialde di riso fritto al nero di seppia del Ridotto; il Ponte dei Sospiri; le gondole misurano 11 metri e pesano sei quintali; la vista sul plateatico di Rialto dalla Naranzaria, osteria ricavata da un antico deposito di arance. Nella pagina accanto, l'oste-patron della Mascareta Mauro Lorenzon, Baccalà al sugo rosso e polenta bianca, sua specialità, e una parete dell'Enoiteca.

L'interno del CoVino, Andrea Lorenzon, oste e sommelier. Ha creato Meteri (*meteri.it*), un e-commerce che seleziona vini territoriali artigianali. Nella pagina accanto, Daniele Turco, chef del Gritti, e un suo piatto.

pensare che a mezzogiorno per 35 euro puoi toglierti lo sfizio di sederti a un tavolo con una mise en place impeccabile e goderti tre tapas e un piatto di carne o pesce abbinati a vini al calice scelti da un intenditore.

## Ragazzi in libera uscita

**COVINO**

Cioè, un «covo da vino». È un vitale buchetto di sei tavoli, pieno di paccottiglia, un po' bàcaro e un po' piatti veneziani supertipici, composti da prodotti Slow Food citati con nome e cognome. I fagioli con le bevarasse sono i Gialet della Val Belluna, il salame scottato è di Lovison. Il linguaggio è un misto di dialetto e Hi guys!, salve gente!, distribuito tra i giovani avventori da Andrea Lorenzon, oste-sommelier in papillon e bretelle che ha ereditato dal padre Mauro, patron de La Mascareta (la trovate più avanti) lo spirito del gioco. I vini in carta sono a fermentazione spontanea, da vitigni autoctoni in territori vocati. Be', d'accordo, non a tutti piacciono.

## ATTO TERZO: 18-24

**TRAMONTO CON VISTA**

Inizia l'ora della luce più magica di Venezia: dall'argento al violetto, al blu cobalto riflessi sull'acqua. La poltrona privilegiata per assistere allo spettacolo è il dehors sul Canal Grande del Gritti Palace, un tempo dimora storica del Doge Andrea Gritti, poi luogo d'approdo internazionale. Con la Basilica della Salute davanti ordinate all'eccellente barman dell'hotel uno dei suoi special. Magari scelto tra i prediletti di Hemingway, qui ospite fisso durante il suo soggiorno veneziano negli anni Cinquanta. Un Papa doble, per esempio, con rum bianco, maraschino, pompelmo e lime, come faceva lo scrittore per poi passare a tavola dove lo chef aveva ideato per lui un risotto battezzato Ernest Hemingway Recovery Risotto, in grado di curare sia i postumi delle ferite riportate in guerra sia quelli degli eccessi di libagioni. È un risotto agli scampi, con brodetto ristretto di crostacei, fondo bruno, cognac, burro, olio, preparato anche oggi dallo chef Daniele Turco secondo la ricetta originale. Altrettanto sapidi ma più semplici e leggeri sono i piatti che riflettono il suo stile di cucina oggi, in cui parte dei sapori arriva da impressioni e ingredienti raccolti intorno al mondo: battuta di manzo con finger lime; agnello con lime e paprica; storione al bergamotto. In anticipo, bisogna ordinare l'impeccabile Soufflé con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato, un dessert di alta cucina oggi tornato di moda e sciaguratamente tentato da chi non lo sa fare.

## ATTO QUARTO

**...OLTRE LA MEZZANOTTE**

«Casanova si presentò ai Piombi in abito di taffetà, merletti a punto d'argento, camicia a sbuffi e cappello a piuma bianca». È con questo spirito che bisogna immergersi nell'ora più veneziana di Venezia, quando i canali sono bui, le strade fiocamente illuminate, e le figure seminvisibili. Voi puntate verso l'Enoiteca Mascareta, dove si danno appuntamento i nottambuli per un piatto, per bere bene, per l'accoglienza di Mauro Lorenzon, oste colto, poeta occasionale, creatore di aforismi testimone autentico dello spirito del luogo. Forse indosserà la sua tenuta serale prediletta, in stile arlecchino e allora sarete al centro dei benvenuto se anche voi indosserete qualcosa di fantastico come una sciarpa in cangiante tessuto Fortuny del Venetia Studium. Potrete scegliere tra cento etichette tutte apribili al calice. Oppure far stappare una bottiglia di Champagne «alla sciabola», operazione in cui Lorenzon, in quanto membro della Confrérie du Sabre d'Or, è maestro.

### INDIRIZZI

**Ristorante Quadri** Piazza San Marco 121, tel. 041 522 2105, alajmo.it

**All'Arco** Sestiere San Polo 436, tel. 041 520 5666

**Naranzaria** San Polo 130, tel. 041 724 1035, naranzaria.it

**Venissa** Fondamenta di Santa Caterina 3, Mazzorbo, tel. 041 527 2281, venissa.it

**Local** Salizzada dei Greci 3303, Castello, tel. 041 241 1128, ristorantelocal.com

**Il Ridotto Restaurant** Campiello Santi Filippo e Giacomo 4509, tel. 041 520 8280, ilridotto.com

**Aciugheta** Campiello Santi Filippo e Giacomo 4357, tel. 041 522 4292, aciugheta.com

**CoVino** Calle Pestrin Castello 30122, tel. 041 241 2705, covinovenezia.com

**Palazzo Gritti** Campo Santa Maria del Giglio 30124, tel. 041 794611, thegrittipalace.com

**Enoiteca Mascareta** Calle Lunga Santa Maria Formosa 5183, tel. 041 523 0744, ostemaurolorenzon.com



## La «Spigola alla mediterranea»

di Daniele Turco, chef del Club del Doge del Gritti Palace

«Con questo Filetto di spigola alla mediterranea ho voluto creare un piatto ricco di sapore, semplice, diretto, benché elegante. Bastano infatti un pesce di bella taglia, qualche frutto di mare, e un paio di verdure. Sfiletto la spigola e con la testa, le lische, un po' di vino bianco e qualche foglia di alloro preparo il classico fumetto di pesce. A parte scotto nella loro acqua i frutti di mare, il gambero e i tentacoli di calamaro. Unisco i due brodi per avere un sapore vivace e vi cuocio la polpa del pesce tagliata a rettangolo. Nella fondina sovrappongo una battuta a foglia di carota viola, il pesce, le conchiglie, il gambero. Guarnisco con foglie di rapa saltate. A tavola verso il brodo caldissimo sulla composizione».

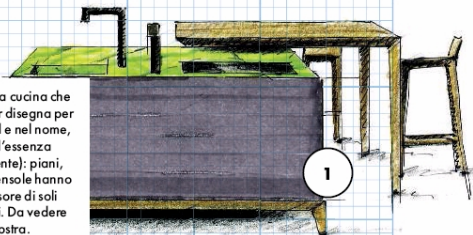
### PICCOLO VOCABOLARIO DELL'URBANISTICA VENEZIANA

**CALLE** = strada più lunga che larga. **CAMPIELLO** = piazzetta circondata da edifici bassi. **CAMPO** = piazza, una volta erano orti cittadini. **CORTE** = piazzetta distaccata dalla viabilità principale. **FONDAMENTA** = strada con case di fianco a un canale. **LISTA** = piazza o strada pavimentata con lastre di marmo. **PISCINA** = stagno interrato. **RAMO** = laterale di una strada principale. **RIO** = piccolo canale. **RIO TERÀ** = la strada nata dall'interramento di un canale. **RIVE** = corrisponde a fondamenta. **RUGA** = strada fiancheggiata da negozi e abitazioni. **SESTIERE** = una delle sei zone in cui è divisa Venezia. **SOTOPORTEGO** = passaggio ricavato sotto edifici privati.

# 19 IDEE DI FUTURO IN CUCINA

Forni che dialogano, frigoriferi connessi, fuochi intelligenti. È una rivoluzione, da scoprire dal 17 al 22 aprile al Salone del Mobile di Milano. Dove EuroCucina parla di domotica e di risparmio energetico

Testi VALERIA VANTAGGI

**1.** È la prima cucina che Marc Sadler disegna per **Euromobil** e nel nome, *Sei*, c'è l'essenza (stupefacente): piani, fianchi e mensole hanno uno spessore di soli 6 millimetri. Da vedere in mostra.

**2.** È l'architetto Giuseppe Bavuso a firmare il nuovo progetto *Inside System* di **Ernestomeda**, presentato a EuroCucina. È un sistema di contenitori personalizzabili all'interno con diverse tipologie di attrezzature: diventano così dispense, wine cellar e piccole lavanderie.

**3.** A casa come nelle cucine stellate. **Officine Gullo** presenta una «macchina» professionale composta da due forni (elettrico e a gas) e un piano con bruciatori ad alto rendimento. La composizione può essere personalizzata, nelle dimensioni e nei colori.

Casseruola **KnIndustrie** in acciaio smaltato.

**4.** Presentata a EuroCucina, con soluzioni ad angolo, isole centrali e mobili accessori, questa cucina disegnata da Vincent Van Duysen per **Dada** si chiama *Ratio* non per niente: non spreca spazi e tutto è calcolato, compresi i piani snack, le zone lavaggio e cottura.

**5.** Antonio Citterio disegnò *Italia* per **Arclinea** nel 1988 e ora quella stessa cucina viene ripresentata con aggiornamenti preziosi nelle finiture e nei materiali. Un vero remake. In occasione della Milano Design Week Arclinea inaugura il nuovo flagship store in via Durini 7.

Posate della linea *Brick Lane* di **KnIndustrie**, in oro e nero.

**6.** Con lavello in pietra savoia, piano cottura a induzione e grandi ante senza maniglie, il modello *Blade* è un'icona di **Modulnova**, declinabile in un'infinita varietà di materiali e finiture. Da vedere nello show-room di corso Garibaldi 99, dove, durante il Salone del Mobile, il cocktail-time prosegue fino alle 22.

**7.** La cucina come un laboratorio. Continua così *Diesel Open Workshop*, il programma che **Scavolini** porta avanti con **Diesel**, alla ricerca di un design in stile industrial. Per scoprire i dettagli, l'appuntamento è a EuroCucina.

L'elegante tagliere di **Ferm Living** in quercia per servire formaggi e tapas.

**8.** Il modello *Lounge* di **Veneta Cucine** è un sistema-cucina molto più capiente del solito: si è recuperato un bel po' di volume sulla scocca della base e le colonne sono pensate per nascondere tutto al loro interno, dal forno alla lavatrice.

**9.** Con marmo nero e ante a specchio, cappa incassata ed elementi in acciaio, *Bellagio* è la protagonista che **Marchi Cucine** propone in questo Salone: un mix tra artigianalità e innovazione, per riorganizzare lo spazio secondo le proprie esigenze.

**10.** La cooking suite *W11* è composta da forno da incasso, piano a induzione, microonde combinato e cappa T-Shape. **Whirlpool** presenta così la nuova gamma di elettrodomestici a incasso, che ha già ottenuto il prestigioso riconoscimento dell'IF Design Award 2018.

**11.** La vera novità di **Miele** è il *Forno Dialogo*, che «capisce» le pietanze attraverso due antenne e fornisce l'energia che il cibo richiede per una cottura uniforme. Al padiglione B11 del Salone del Mobile si possono anche degustare gli assaggi realizzati con questo forno speciale.

Ciotola della serie *Mix-It* di **Rig-Tig** con bordo intelligente per versare da ogni angolazione.

**12. Electrolux** presenta *Masterpiece Collection*, la famiglia dei piccoli (ma potentissimi) elettrodomestici ispirati all'universo della cucina professionale: dal frullatore con lame rivestite in titanio al robot superaccessoriato per ogni funzione.

Arte in cucina, con carte da parati in resistente e lavabile Fibratex (tessuto in fibra di vetro), **InstabileLab**.

**13.** Il nuovo forno **Panasonic** *NN-DS596* combina grill e microonde, calore e vapore, per preservare al meglio vitamine e valori nutritivi contenuti nei cibi. La tecnologia «Inverter» offre poi un'emissione di potenza graduale, ovvero bassi consumi e una cottura uniforme.

**14.** Il vetro e il metallo combinati ai profili retroilluminati delle manopole danno all'ambiente un effetto luminoso. Al Salone del Mobile, **Smeg** presenta la nuova collezione *Linea*, con forno multifunzione, cantina da incasso e cassetto sottovuoto, perfetto per conservare più a lungo gli alimenti.

**15.** Per non distogliere l'attenzione nemmeno un secondo da quello che state cucinando, il piano a induzione *Flexinduction* di **Neff** ha i comandi della cappa integrati, oltre a una facilissima regolazione dei 17 livelli di potenza che garantiscono una cura assoluta della cottura.

**16.** Il design di *Bora Basic* non passa inosservato: si tratta di un piano di cottura con aspiratore annesso, tutto in una sola unità, senza più bisogno della cappa. Il sistema, ideato da **Frigo2000**, può essere installato in qualsiasi cucina.

Di **InstabileLab**, carta da parati lavabile in Fibraglass.

**17.** Uno stand di 1200 mq, all'interno di EuroCucina. È qui che **Candy** presenta il suo nuovo forno *Watch&Touch*, con porta touchscreen e telecamera integrata che permette di monitorare lo stato di cottura del piatto senza dover aprire lo sportello.

**18.** Per i grandi cuochi l'abbattitore è uno strumento indispensabile e ora **Coldline** lo presenta in versione domestica: *Life* abbatte, surgela a -40 °C, lievita, decongela, conserva, prepara yogurt e cioccolato e raffredda rapidamente le bottiglie.

**19.** Chiamarlo frigo sarebbe riduttivo, più giusto *Family Hub* come ha scelto di fare **Samsung**, perché in effetti intrattiene, informa e connette tutta la famiglia. Grazie a speciali app sa addirittura pianificare un pasto in base alle date di scadenza degli alimenti.

Brocche, tazze, vassoi, teiere... È minimal chic la linea *Emma* di **Stelton**.

# L'OGGETTO MISTERIOSO

## DI NUOVO L'ETÀ DELLA PIETRA

In Scandinavia, l'alta cucina comincia nel bosco, raccogliendo bacche, erbe selvatiche, formiche e cortecce. E chi fa questa scelta non ha certo bisogno di attrezzature sofisticate in cucina. Anzi, si fa un vanto di usare gli utensili base: una tavola con diverse cavità e un sasso tagliente bastano per sminuzzare, tritare, battere il cibo a mano. I due pezzi in pietra acrilica Hi-Macs sono stati disegnati da Erik Bele Höglund, svedese ovviamente, che ha scelto un nome eloquente: *Primitive Kitchen Tool* di **Yanko Design**. 200 euro. yankodesign.com

## INSALATE DA BRIVIDO

Cosa ci fa un fantasma sulla tavola? In realtà l'elegante figurina bianca è una fiaschetta per l'aceto, con raccoglitore per dosarlo. *Vinegar flask* fa parte di una collezione di vasellame in porcellana dell'olandese **Aldo Bakker**, Premio Dutch Design 2009. 116 euro. aldobakker.com

## UN ARDENTE MIX

**Michele D'Agostino** ha disegnato il contenitore: *Essenza*, bicchiere-scultura su legno di rovere. **Matteo Rizzolo**, mixologist al Mandarin Oriental di Milano, ha creato il contenuto: *Fiamma*, un cocktail con Cognac **Hennessy Very Special** che si beve solo al bar dell'hotel.

## L'ORA DEL PISTACCHIO

Sembra un orologio da tavolo, invece è un portapistacchi ideato da Claudia Moreira Salles per **Etel Design**, azienda brasiliana di accessori di lusso. Il piattino *Caxangá*, in acciaio inox, ha due lancette in legno di cedro regolabili per separare i frutti dai gusci. *etel.design*

TESTI SARA MAGRO

LEZIONI IMPERDIBILI

# CIOCCOLATO PER SEMPRE

**Imparare a plasmarlo è un'arte affascinante e pericolosa, ad alto rischio di dipendenza. Emanuele Frigerio, il cuoco pasticciere, è già irrecuperabile: fidatevi di lui**

Viso sorridente e una grande calma (o forse sarà autocontrollo, visto che ha due bebè che provvedono a tenerlo in costante... allenamento), Emanuele è il nostro pasticciere: facile per lui conquistare gli altri, un po' per i suoi baffoni da gatto sornione (o da harleysta per nulla pentito), un po', anzi soprattutto, per i dolci che è capace di creare. «Se mi piace il cioccolato? Lo amo sopra ogni cosa, non mi stanca mai e ne mangerei a chili», ci confida. «Infatti adoro questo corso». Emanuele insegna le tecniche per lavorare correttamente questa duttilissima materia, dal temperaggio alle praline (12-18-24 aprile), perché «va rispettato, il signor Cioccolato, e rispetto significa conoscenza». Tra le tante trasformazioni che il cioccolato offre, ama soprattutto le praline, perché «hanno un mondo dentro» e la torta Sacher. Per quest'ultima, però, bisogna scegliere il corso di pasticceria austroungarica. L.F.

## IN PROGRAMMA AD APRILE

**Le uova**
**Giorni 4, 13, 24, 27**
Così semplice, così fondamentale: ecco il più «primitivo» tra gli alimenti e le sue infinite trasformazioni: dall'uovo in camicia per arrivare a omelette, crespelle, creme.

**Pasticceria austroungarica**
**Giorni 11, 17, 24**
Oltre alla cioccolatosa Sacher, tutti i segreti per preparare alcuni tra i sontuosi dolci che trionfano nei banconi delle pasticcerie di Vienna e Budapest, come le torte Linzer e Dobos.

**La cucina con il cartoccio**
**Giorni 5, 11, 18, 23**
Saporita e salutare, è anche bella da vedere. Tecniche e materiali per realizzare appetitose ricette, tra cui Cartoccio trasparente di mare e Involtino di maiale con cavolo cappuccio.

**Info e contatti**
La Scuola de La Cucina Italiana è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
scuola.lacucinaitaliana.it
Seguici su:

FOTOGRAFIE ARCH. LA CUCINA ITALIANA, G. BRETZEL

DECORAZIONI

# GUSCI D'ARTISTA

Colori alimentari, zafferano e caffè, aceto, qualche elastico e nastro adesivo. Ecco come si dipingono le uova. Che poi si potranno anche mangiare (se non vi dispiacerà sgusciarle)

Le uova più indicate da colorare sono quelle con il **guscio bianco**. Potete usare colori alimentari oppure **coloranti naturali** come lo zafferano, la curcuma, le bucce della cipolla dorata o rossa, le barbabietole, la polvere di caffè oppure il tè. Se sceglierete i colori, basta diluirli in acqua. Con gli ingredienti naturali si prepara un decotto, facendoli bollire in acqua per circa 10 minuti: più aumenta la quantità rispetto all'acqua, più sarà carico il colore. Per una colorazione nocciola e leggermente puntinata aggiungete nell'acqua, insieme alle uova, un cucchiaio di polvere di caffè.

2

Aggiungete qualche cucchiaio di **aceto** al liquido preparato con i colori e a quello ottenuto con ingredienti naturali (eccetto il tè e il caffè). L'aceto rende i colori più brillanti e aiuta a fissarli sul guscio.

3

Per **decorare** le uova potete «mascherarle» con elastici di varie dimensioni o con nastro adesivo. Se le avvolgete in garza o stoffe stropicciate e legate a caramella, otterrete una marezzatura. Se le immergete solo parzialmente, avrete un effetto bicolore. **Cuocete le uova** nel liquido colorato partendo da freddo e calcolate circa 6 minuti dal bollore. Togliete la casseruola dal fuoco e lasciatele raffreddare completamente nel liquido, in modo che i colori si fissino bene.

4

Le uova si possono **colorare** anche **dopo la cottura**: rassodatele nel modo tradizionale, senza aceto. Appena scolate, ancora calde, immergetele nel liquido colorato freddo, con l'aceto, e lasciatele in infusione per il tempo necessario al grado di colorazione desiderato. Se non dovete consumarle (o maneggiarle troppo con il rischio di romperle), potete colorare le uova **senza cuocerle**: i colori si fissano meglio e più in fretta, perché il guscio è più poroso. Otterrete un risultato molto brillante. Potete anche cuocerle dopo per mangiarle, tenendo conto che i colori si diluiranno nell'acqua.

FOTOGRAFIE ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

### IL LATTICELLO

È il liquido che rimane dopo aver sbattuto la panna per ottenere il burro. Ha un sapore molto fresco, delicatissimo, poco dolce. Ricco di proteine e povero di grassi, si può bere così com'è oppure si aggiunge nelle bevande e negli impasti di pasticceria, secondo un'usanza tipica dei paesi anglosassoni (dove lo chiamano buttermilk). Ai dolci dà morbidezza e un retrogusto lievemente aspro, molto piacevole.

L'INGREDIENTE

# BURRO DELLE MIE BRAME

Ci siamo sbagliati. Dopo che il burro è stato messo al bando per decenni, è arrivato il contrordine dagli esperti: non fa male, tutt'altro, soprattutto quando è consumato crudo.

È ricco di nutrienti importanti, come il calcio, la vitamina A e le proteine del latte. In più, è meno calorico dell'olio extravergine di oliva, contrariamente a quel che si crede: 100 g contengono 758 calorie contro le 899 dell'olio. Senza contare che può diventare un rimedio per l'anima in carenza affettiva o l'ingrediente indispensabile per rendere irresistibile un risotto, più vellutata una salsa o per allestire un aperitivo improvvisato (spalmatelo su un crostino caldo, aggiungete un'acciuga dissalata e accompagnate con un generoso calice di Champagne).

Quelle merende in cui lo spalmavamo su una fetta di pane ci sono rimaste nel cuore. E stanno tornando di moda, adesso che abbiamo scoperto che fa anche bene

Testi VALENTINA VERCELLI

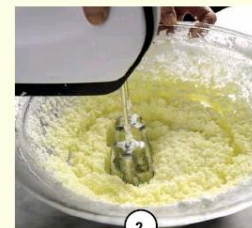
A livello industriale, il burro si può ottenere in due modi, **per centrifugazione** o **per affioramento**, partendo dalla lavorazione della crema del latte fresco (cioè la panna). Il primo metodo è quello che garantisce la qualità migliore ed è molto utilizzato in Francia: il burro è prodotto direttamente dalla centrifugazione del latte appena munto e tutti i passaggi della lavorazione vengono fatti a basse temperature. Il secondo metodo, tipico del burro italiano, prevede l'affioramento spontaneo della parte grassa a temperatura ambiente. Esiste anche un terzo metodo, che prevede il recupero della panna rimasta nel siero dopo la lavorazione del formaggio: in questo caso il burro è un sottoprodotto della lavorazione dei prodotti caseari e avrà un sapore più acidulo.

FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA, ARCH. L.C.I.

### AROMATIZZATO

Ammorbidite il burro a temperatura ambiente, lavoratelo riducendolo in crema e incorporate gli ingredienti scelti. Mescolate bene, modellate il burro a salamino, avvolgetelo in una pellicola alimentare e fatelo rassodare in frigo. Per il classico burro alla maître d'hôtel, unite un cucchiaio di prezzemolo tritato, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe. Usatelo crudo per insaporire carni e pesci alla griglia.

### FATTO IN CASA

1. **Versate 750 g di panna fresca** molto fredda in una ciotola tenuta precedentemente in freezer. Montate con le fruste a immersione per circa 20 minuti, passando diverse fasi di consistenza.

2. **Avrete finito** quando il latticello (parte acquosa) si sarà completamente separato e il burro (parte grassa) rimarrà attaccato alle fruste.

3. **Raccogliete** tra le mani la massa grassa, strizzatela velocemente e molto bene.

4. **Modellate** la massa grassa, formando un panetto che peserà circa 375 g.

## PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

# UNA «FRISELLA» MAI VISTA

Un modo diverso (e ben bilanciato) per servire la carne. Da copiare subito, secondo l'appetito, per un piatto unico o uno spuntino sostanzioso. Pronto in pochi minuti

RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

### LA LISTA DELLA SPESA

400 g di polpa di coniglio: come sottolinea il ministero delle Politiche agricole e forestali, è una carne bianca leggera e ricca di proteine.

Una confezione di Virtù di Brodo vegetale **Orogel**: è il primo brodo vegetale in gocce, pronto all'uso, e senza sale aggiunto.

100 g di **Sbrinz Dop**: formaggio svizzero a pasta extradura, di alta digeribilità, saporito, adatto da tagliare in scaglie.

Un vasetto di carciofini **Ghiotto Galfrè** da 190 g. Tenerissimi, sono cuori di carciofi italiani lavorati a mano e conservati in olio di oliva.

### LA RICETTA

**Impegno** Facilissimo
**Tempo** 20 minuti

PER 4 PERSONE

1

**CUOCERE**
Tagliate a tocchetti il coniglio. Saltatelo in padella con 2 cucchiai di **olio extravergine**, **sale** e **pepe** per 2 minuti. Unite 50 g di brodo congelato. Spegnete dopo 1 minuto.

**CONDIRE**
Mettete la carne in una ciotola. Tagliate a dadini mezzo **limone** (polpa e scorza) e i carciofini e aggiungeteli alla carne. Profumate a piacere con foglie di **timo**.

**SERVIRE**
Tagliate a metà due **panini** a ciambella e disponetevi sopra il coniglio e il formaggio a scaglie. Invece delle ciambelle, potete usare fette di pane spesse e ricche di mollica.

# L'INDICE DELLO CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata



Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti
√ Vegetariana √ Senza glutine
• Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

# I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione
dei nostri servizi. Per maggiori informazioni
sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

**Agnello Gallese Igp** agnellogallese.eu
**Alessi** alessi.com/it
**Antica Pasticceria Muzzi** pasticceriamuzzi.it
**Arclinea** arclinea.it/ita
**ASA Selection** distr. da Merito merito.it
**Attico Design** Cristina Celestino cristinacelestino.com
**Bauli** bauli.it
**Birra Moretti** birramoretti.it
**Bitossi Home** bitossihome.it
**Broggi** broggi.it
**Caffarel** caffarel.com/it
**Cameo** cameo.it
**Candy** candy.it
**Cannamela** cannamela.it
**Centrale del Latte d'Italia** centralelatteitalia.com
**Ceramiche Bucci** ceramichebucci.com
**Ceramiche Nicola Fasano** fasanocnf.it
**Coldline** coldline.it
**Dada** dada-kitchens.com/it
**Decora** decora.it
**Easy Life Design** easylifedesign.it
**Electrolux** electrolux.it
**Elena Salmistraro** elenasalmistraro.com
**Ernestomeda** ernestomeda.it
**Everton** evertonspa.it/it
**Ferm Living** in vendita su yoox.com
**Ferrero** ferrero.it
**Formaggi Svizzeri** formaggisvizzeri.it
**Fornasetti** fornasetti.com
**Frantoio Raguso** frantoioraguso.it
**Fratelli Orsero** fratelliorsero.it
**Frigo2000** frigo2000.net
**Funky Table** funkytable.it
**Ghidini 1961** in vendita su yoox.com
**Ghiotto Galfrè** ghiottogalfre.it/it
**Gian Paolo Venier** gianpaolovenier.com
**GioveLab** giovelab.it
**Gruppo Euromobil** gruppoeuromobil.com/ita
**H&H Pengo** hh-lifestyle.it
**Hennessy** hennessy.com
**Il Viaggiator Goloso** ilviaggiatorgoloso.it
**InstabileLab** instabilelab.it
**Iper, La grande i** iper.it
**Ismea** super-coniglio.it
**Jonathan Adler** in vendita su yoox.com
**KnIndustrie** knindustrie.it
**La Fabbrica del Lino** lafabbricadellino.com
**La Molisana** lamolisana.it
**Lavazza** lavazza.it
**Le Creuset** lecreuset.it
**Leprotto** zafferano-leprotto.it
**Les Ottomans** les-ottomans.com
**LSA International** lsa-international.com
**Lurpak** lurpak.com
**Luxardo** luxardo.it
**Madama Oliva** madamaoliva.it
**Maisons du Monde** maisonsdumonde.com
**Marchi Cucine** marchicucine.it
**Martini & Rossi** martinierossi.it
**Masi** masi.it
**Massimo Lunardon** massimolunardon.it
**Maxwell & Williams** livellara.com/maxwell-williams
**Miele** miele.it
**Modulnova** modulnova.it
**Neff** neff-home.com/it
**Nestlé** nestle.it
**Officine Gullo** officinegullo.com
**Once Milano** oncemilano.com
**Orogel** orogel.it
**Panasonic** panasonic.com/it
**Paola C.** paolac.com
**Potomak Studio** potomak.it
**Quail** in vendita su yoox.com
**Regione Marche** regione.marche.it
**Relais & Châteaux** relaischateaux.com/it
**Richard Ginori 1735** richardginori1735.com
**Rig-Tig** rig-tig.com/en
**Ruggeri** ruggerishop.it
**Samsung** samsung.com/it
**Santa Margherita** santamargherita.com/it
**Scavolini** scavolini.com
**Seletti** seletti.it
**Selezione Casillo** selezionecasillo.com
**Smeg** smeg.it
**Society** societylimonta.com
**Stelton** stelton.com/en
**Studio Formata** in vendita su yoox.com
**Tessilarte** tessilarte.it
**Veneta Cucine** venetacucine.com
**Venini** venini.com/it
**Vetrerie di Empoli** vetreriediempoli.it/it
**Whirlpool** whirlpool.it
**Wilson & Morris** wilsonmorris.it
**Zafferano** zafferanoitalia.com
**Zara Home** zarahome.com

*Errata corrige: Nel servizio La colazione che sognavo, pubblicato nel numero di febbraio a pag. 56, la ricetta del ciambellone va completata aggiungendo nell'impasto 6 uova intere. Ci scusiamo con i lettori.*

**Servizio Abbonamenti** Per informazioni, reclamo per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***; oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
* Il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

**Subscription Rates Abroad** For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad**. Subscriptions can be paid by Credit Card (VISA, Mastercard, American Express, Diners), Bank Transfer and Paypal. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

| MAGAZINE | ISSUES PER YEAR | EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL) | AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL) |
|---|---|---|---|
| AD | 11 | € 80,00 | € 135,00 |
| GQ | 10 | € 52,00 | € 82,00 |
| TRAVELLER | 4 | € 25,00 | € 35,00 |
| GLAMOUR | 11 | € 58,00 | € 74,00 |
| VOGUE ITALIA | 12 | € 87,00 | € 157,00 |
| VANITY FAIR | 49 | € 175,00 | € 241,00 |
| LA CUCINA ITALIANA | 12 | € 88,00 | € 130,00 |

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com




# LA CUCINA ITALIANA

Condé Nast International

Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Wolfgang Blau
Executive Vice President: James Woolhouse

The Condé Nast International Group of Brands includes:

**UK**
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

**France**
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

**Italy**
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana

**Germany**
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Wired

**Spain**
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

**Japan**
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

**Taiwan**
Vogue, GQ, Interculture

**Mexico and Latin America**
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

**India**
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
**Brazil**: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
**Russia**: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

Published under License or Copyright Cooperation:
**Australia**: Vogue, Vogue Living, GQ
**Bulgaria**: Glamour
**China**: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me
**Czech Republic and Slovakia**: La Cucina Italiana
**Hungary**: Glamour
**Iceland**: Glamour
**Korea**: Vogue, GQ, Allure, W
**Middle East**: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall
**Poland**: Glamour
**Portugal**: Vogue, GQ
**Romania**: Glamour
**Russia**: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
**South Africa**: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
**The Netherlands**: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
**Thailand**: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
**Turkey**: Vogue, GQ
**Ukraine**: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast USA

President and Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Golf World, Teen Vogue, Ars Technica, The Scene, Pitchfork, Backchannel

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2018 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8284 del 03-02-2017

# menu

## Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di aprile

**STUPIRE GLI INVITATI**

**Con sapori o presentazioni inaspettati**

**TAVOLA DI PASQUA**

**Proposte classiche per festeggiare con semplicità**



**UN TÈ CON LE AMICHE**

**Il piacere di mangiare fuori orario**

**PESCE GOURMET**

**Di mare e di lago, con un dolce esotico**



**PRANZO DI STAGIONE**

**È il momento di asparagi, fave e rabarbaro**

Miele